叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 4 个章节

1. 调味建议：揭秘大厨的调(seasoning Suggestions Revealing The Chef's) 000001

2. 调味建议：揭秘大厨的调(seasoning Suggestions Revealing The Chef's) 000002

3. 调味建议：揭秘大厨的调(seasoning Suggestions Revealing The Chef's) 000003

4. 调味建议：揭秘大厨的调(seasoning Suggestions Revealing The Chef's) 000004

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

调味建议：揭秘大厨的调(Seasoning Suggestions Revealing the Chef's)
第1/4页

['siːzənɪŋ] [sə'dʒestʃənz]
Seasoning **Suggestions**
调料 建议

调味建议

[liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] [ɪz] [ˌmænjə'fæktʃər] [frʌm; frəm][ðə; ðɪ] ['tʃɔɪsəst] [ɪn'griːdiənts] [kə'lektɪd] [frʌm; frəm]
Lea & Perrins ' Sauce is manufactured from the choicest ingredients collected from
莉亚 & 佩林斯 - 酱 是 制造 从 这 精选 原料 集 从
['veriəs] ['kʌntriz] [ænd; ənd] [ˌsaɪən'tɪfɪkli] ['blendɪd] ['ʌndər][ðə; ðɪ][moʊst]['sænəteri][kən'dɪʃ(ə)nz] .
various countries and scientifically blended under the most sanitary conditions .
各种各样的 国家 和 科学地 混合 在下面 这 最多 卫生 状况 .

李派林酱采用从世界各地精选的优质原料，在最卫生的条件下科学配制而成。

[ˌaɪ 'tiː][hæz; həz] [ɜːrnd] [ɪts][wɜːrld] - [waɪd][ˌrepju'teɪʃ(ə)n][baɪ]['ɔːlweɪz] [meɪn'teɪnɪŋ] [ðə; ðɪ][haɪɪst; 'haɪəst]
It has earned its world - wide reputation by always maintaining the highest
它 有 获得 它是 世界 - 宽的 名声 经过 总是 保持 这 最高
['stændərd][ʌv; əv]['kwɑːləti] [θruː] ['sevrəl] [ˌdʒɛnɝ'eɪʃənz] .
standard of quality through several generations .
标准 的 质量 通过 一些 几代人 .

它凭借几代人始终坚持的最高品质标准，赢得了世界范围内的声誉。

['mesərz] . [liː] & ['pɛrɪnz] [ə'loʊn][hoʊld][ðə; ðɪ]['resəpi][fɔːr; fər][ˌmænju'fæktʃərɪŋ][ðə; ðɪ][ə'rɪdʒən(ə)l]
Messrs . Lea & Perrins alone hold the recipe for manufacturing the original
先生们 . 莉亚 & 佩林斯 独自的 抓住 这 食谱 为了 制造业 这 原来的
['wustəʃiə] [sɔːs] ,
Worcestershire Sauce ,
伍斯特郡 酱 ,

只有李派林公司掌握着正宗伍斯特沙司的生产配方。

[ænd; ənd][ðə; ðɪ]['fleɪvər][ænd; ənd]['kwɑːləti][ʌv; əv][ðer; ðər] [sɔːs] [ɪz][ðə; ðɪ] ['rekəgnaɪzd] ['stændərd]
and the flavor and quality of their sauce is the recognized standard
和 这 味道 和 质量 的 他们的 酱 是 这 认可 标准
[θruː'aʊt] [ðə; ðɪ][wɜːrld] .
throughout the world .
自始至终 这 世界 .

他们的酱汁风味和品质是世界公认的标准。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] [noʊn] [ɪn] [saʊθ] ['æfrɪkə] , [ɪn]['ɪndiə] , [ɪn][fɑːr]['tʃaɪnə][ænd; ənd][dʒə'pæn] ,
It is known in South Africa , in India , in far China and Japan ,
它 是 已知 在 南 非洲 , 在 印度 , 在 远的 中国 和 日本 ,

它在南非、印度、遥远的中国和日本都有人知道。

[ɪn] [saʊθ] [ə'merɪkə] , [ɪn]['kænədə] , [æz; əz] [wel] [æz; əz] [ə'merɪkə] .
in South America , in Canada , as well as America .
在 南 美国 , 在 加拿大 , 作为 出色地 作为 美国 .

在南美洲、加拿大以及美国。

[ˌaɪ 'tiː][stændz][ɑːn][ðə; ðɪ][teiblz][ʌv; əv] ['evri] - [ɪ'kwɪpt] ['dɪnɪŋ] [kɑːr] , ['stiːmʃɪp] [laɪn] ,
It stands on the tables of every - equipped dinning car , steamship line ,
它 站立 在 这 表格 的 每一个 - 配备 餐饮 车 , 轮船 线 ,

它摆放在每节配备餐车和轮船航线的桌子上。

[lʌgˈʒʊriəs] [hoʊˈtel][ænd; ənd][ɪn] [ˈmɪljənz] [ʌv; əv][ˈhoʊmz] :

luxurious	hotel	and	in	millions	of	homes	:
豪华	酒店	和	在	百万	的	房屋	:

豪华酒店，以及数百万家庭：

[ðə; ði] [ˈhaʊskiːpər] [ˈɔːlsoʊ][ˈjuːzɪz][ˌaɪ ˈtiː][ɪn] [ˈkʊkɪŋ] [tuː; tə] [gɪv] [zest][ænd; ənd] [ʌnˈiːkwəld] [ˈfleɪvər]

the	housekeeper	also	uses	it	in	cooking	to	give	zest	and	unequalled	flavor
这	管家	还	用途	它	在	烹饪	到	给	热情	和	无与伦比	味道

[tuː; tə][ðə; ði][ˈsɪmp(ə)l][bʌt; bət] [dɪˈlɪʃəs] [ˈdɪʃɪz] [wɪtʃ] [ʃiː; ʃi] [priˈpɛəz] [æt; ət][hoʊm] .

to	the	simple	but	delicious	dishes	which	she	prepares	at	home	.
到	这	简单的	但	可口的	菜肴	哪个	她	准备	在	家	.

管家也用它来烹饪，为她在家烹制的简单而美味的菜肴增添风味和无与伦比的口感。

[ˈevri] [ˈbɑːt(ə)l][ʌv; əv][ðə; ði][əˈrɪdʒən(ə)l] [ˈwustəʃiə] [sɔːs] [berz] [ðer; ðər] [ˈsɪgnətʃər] , [ðʌs] :

Every	bottle	of	the	original	Worcestershire	Sauce	bears	their	signature	,	thus	:
每一个	瓶子	的	这	原来的	伍斯特郡	酱	熊	他们的	签名	,	因此	:

每一瓶原味伍斯特沙司都印有他们的签名，如下所示：

[ɪf] [liː] & [ˈpɛrɪnz] - [ˈsɪgnətʃər] [dʌz] [nɑːt] [əˈpɪr] [ɑːn][ðə; ði] [ˈræpər] [ænd; ənd][ˈleɪb(ə)l] ,

If	Lea	&	Perrins	'	signature	does	not	appear	on	the	wrapper	and	label	,
如果	莉亚	&	佩林斯	-	签名	做	不是	出现	在	这	包装纸	和	标签	,

如果包装纸和标签上没有李派林（Lea & Perrins）的签名，

[ˌaɪ ˈtiː][ɪz][nɑːt][ðə; ði][əˈrɪdʒən(ə)l] [ˈwustəʃiə] .

it	is	not	the	original	Worcestershire	.
它	是	不是	这	原来的	伍斯特郡	.

这不是正宗的伍斯特郡酱。

[wen] [ˈɔːrdərɪŋ] [sɔːs] , [ˈɔːrdər][baɪ][ðə; ði] [neɪm] " [liː] & [ˈpɛrɪnz] " [ænd; ənd] [ðʌs] [get][ðə; ði]

When	ordering	sauce	,	order	by	the	name	"	Lea	&	Perrins	"	and	thus	get	the
什么时候	订购	酱	,	命令	经过	这	姓名	"	莉亚	&	佩林斯	"	和	因此	得到	这

[əˈrɪdʒən(ə)l] [ˈwustəʃiə] .

original	Worcestershire	.
原来的	伍斯特郡	.

订购酱料时，请点名为“Lea & Perrins”的，这样就能得到正宗的伍斯特沙司。

[fɔːr; fər] [əˈdɪʃən(ə)l] [ˈkɑːpiz] [ʌv; əv] [ðɪs] [bʊk] , [raɪt]

For	additional	copies	of	this	book	,	write
为了	额外的	副本	的	这	书	,	写

如需更多本书副本，请写信

[liː] & [ˈpɛrɪnz]

Lea	&	Perrins
莉亚	&	佩林斯

李派林

- [west] [striːt] , [nuː] [jɔːk] , [en] . [waɪ] .

241	WEST	STREET	,	NEW	YORK	,	N	.	Y	.
-	西方	街道	,	新的	约克	,	N	.	是	.

纽约州纽约市西街241号

[rɪˈviːlɪŋ] [ðə; ði] [ˈʃɛfs] [ˈsiːzənɪŋ]

Revealing	the	Chef's	Seasoning
揭示	这	厨师的	调料

揭秘主厨的调味料

[ˈsiːkrɪts] [fɔːr; fər] [ɪmˈpruːvɪŋ] [ˈoʊvər][wʌn]

Secrets	for	Improving	over	One
秘密	为了	改善	超过	一

提升一个以上水平的秘诀

['hʌndrəd] [ænd; ənd] ['fɪfti] ['dɪʃɪz] [wɪð; wɪθ]
Hundred and Fifty Dishes with
百 和 五十 菜肴 和

一百五十道菜

[liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Lea & Perrins ' Sauce
莉亚 & 佩林斯 - 酱

李派林酱

[liː] & ['pɛrɪnz]
Lea & Perrins
莉亚 & 佩林斯

李派林

- [west] [striːt] , [nuː] [jɔːk] , [en] . [waɪ] .
241 West Street , New York , N . Y .
- 西方 街道 , 新的 约克 , N . 是 .

纽约州纽约市西街241号

['kɑːpiraɪt] , - .
Copyright , 1922 .
版权 , - .

版权所有，1922年。

[baɪ][dʒɑːn] ['dʌŋkənz] [sʌnz]
by John Duncan's Sons
经过 约翰 邓肯的 儿子们

约翰·邓肯之子

[nuː] [jɔːk] , [en] . [waɪ] . [[ˌtuː'tuː]]
New York , N . Y . [2]
新的 约克 , N . 是 . [2]

纽约州纽约市[2]

[ˌælfə'betɪkl] ['ɪndeks][tuː; tə] ['resəpɪz]
ALPHABETICAL INDEX TO RECIPES
按字母顺序排列 指数 到 食谱

食谱字母索引

['resəpi] [peɪdʒ]
Recipe Page
食谱 页

食谱页

[ə; eɪ]['sæləd] ['dresɪŋ] [meɪd] [wɪ'ðaʊt] [ɔɪl] , -
A Salad Dressing Made Without Oil , 29
一个 沙拉 敷料 制成 没有 油 , -

一种不含油的沙拉酱，29

[æn; ən] [ˌʌn'kʊkt] [tə'meɪtoʊ]['kætsəp] , -
An Uncooked Tomato Catsup , 30
一个 生 番茄 番茄酱 , -

未煮熟的番茄酱，30

['æpɪtaɪzər] ['dresɪŋ] , [fɔːr]
Appetizer Dressing , 4
开胃菜 敷料 , 4

开胃菜酱汁，4

['æp(ə)l] ['tʃʌtni] , -
Apple Chutney , 31
苹果 酸辣酱 , -

苹果酸辣酱，31

['beɪkən] ['ɑːmlət] ， -

Bacon	Omelet	，	22
熏肉	煎蛋卷	，	-

培根煎蛋卷，22

[beɪkt] [biːn] [suːp] ， -

Baked	Bean	Soup	，	13
烘焙	豆	汤	，	-

烤豆汤，13

[beɪkt] [eg] ， -

Baked	Egg	，	20
烘焙	蛋	，	-

烤鸡蛋，20

['beɪsɪk] [braʊn] ['dresɪŋ] , [naɪn]

Basic	Brown	Dressing	，	9
基本的	棕色的	敷料	，	9

基础棕色沙拉酱，9

['beɪsɪk] ['resəpi] [fɔːr; fər] [krəu'kets] ， -

Basic	Recipe	for	Croquettes	，	15
基本的	食谱	为了	炸丸子	，	-

炸丸子基本配方，15

['beɪsɪk] [sɔːs] [fɔːr; fər][tim'baːliz] ， -

Basic	Sauce	for	Timbales	，	17
基本的	酱	为了	定音鼓	，	-

蒂姆巴尔基础酱汁，17

['beɪsɪk] [waɪt] ['dresɪŋ] ， -

Basic	White	Dressing	，	10
基本的	白色的	敷料	，	-

基础白色连衣裙，10

[biːf] [stuː] ， -

Beef	Stew	，	18
牛肉	炖	，	-

炖牛肉，18

[biːt] [bɔːl] ['æpɪtaɪzər] , [faɪv]

Beet	Ball	Appetizer	，	5
甜菜	球	开胃菜	，	5

甜菜根球开胃菜，5

[beɪər'neɪz] ['dresɪŋ] ， -

Bearnaise	Dressing	，	11
贝亚恩斯	敷料	，	-

贝亚恩酱，11

['kæsəroʊl] [ʌv; əv] [viːl] [wɪð; wɪθ] ['kærəts] [ænd; ənd] ['piːz] ， -

Casserole	of	Veal	with	Carrots	and	Peas	，	19
沙锅	的	小牛肉	和	胡萝卜	和	豌豆	，	-

小牛肉胡萝卜豌豆砂锅，19

['kɑːliflaʊər] ['dresɪŋ] ， -

Cauliflower	Dressing	，	10
菜花	敷料	，	-

花椰菜酱，10

['seləri] ['dresɪŋ] ， -

Celery	Dressing	，	10
芹菜	敷料	，	-

芹菜酱，10

[tʃiːz] [ænd; ənd] [eg] ['fɪlɪŋ] , -
Cheese and Egg Filling , 26
奶酪 和 蛋 填充 , -

奶酪鸡蛋馅，26

[tʃiːz] [ænd; ənd] ['meɪəneɪz] ['fɪlɪŋ] , -
Cheese and Mayonnaise Filling , 26
奶酪 和 蛋黄酱 填充 , -

奶酪和蛋黄酱馅料，26

[tʃiːz] [ænd; ənd] [nʌt] ['fɪlɪŋ] , -
Cheese and Nut Filling , 26
奶酪 和 坚果 填充 , -

奶酪坚果馅，26

[tʃiːz] [ænd; ənd] ['pepər] ['fɪlɪŋ] , -
Cheese and Pepper Filling , 26
奶酪 和 胡椒 填充 , -

奶酪和辣椒馅，26

[tʃiːz] [ænd; ənd][tə'meɪtoʊ] ['rerbɪt] , -
Cheese and Tomato Rarebit , 25
奶酪 和 番茄 稀有比特 , -

奶酪番茄干酪吐司，25

[tʃiːz] ['dresɪŋ] , -
Cheese Dressing , 10
奶酪 敷料 , -

奶酪酱，10

[tʃiːz] ['ɑːmlət] , -
Cheese Omelet , 22
奶酪 煎蛋卷 , -

奶酪煎蛋卷，22

[tʃiːz] ['sænwɪtʃ] ['fɪlɪŋz] , -
Cheese Sandwich Fillings , 26
奶酪 三明治 填充物 , -

奶酪三明治馅料，26

[tʃiːz] [suː'fleɪ] , -
Cheese Souffle , 23
奶酪 舒芙蕾 , -

芝士舒芙蕾，23

['tʃɪkɪn] - [lɑː] [kɪŋ] , -
Chicken à la King , 25
鸡 - 拉 国王 , -

鸡肉国王，25

['tʃɪkɪn] ['kʌtlits] , -
Chicken Cutlets , 15
鸡 肉饼 , -

鸡排，15

['tʃɪkɪn] [suː'fleɪ] , -
Chicken Souffle , 23
鸡 舒芙蕾 , -

鸡肉舒芙蕾，23

['tʃɪkɪn] [tim'baːliz] , -
Chicken Timbales , 17
鸡 定音鼓 , -

鸡肉提姆巴尔，17

[ˌʃɪfə'neɪd] ['meɪəneɪz] , -
Chiffonade Mayonnaise , 28
雪纺 蛋黄酱 , -

切丝蛋黄酱，28

[tʃaʊ] [tʃaʊ] , -
Chow Chow , 32
周 周 , -

周州，32

[klæm] ['tʃaʊdər] , -
Clam Chowder , 12
蛤 浓汤 , -

蛤蜊浓汤，12

[ˌkɑːnsə'meɪ] , -
Consomme , 14
清汤 , -

清汤，14

[kʊkt] ['sæləd] ['dresɪŋ] , -
Cooked Salad Dressing , 29
煮熟 沙拉 敷料 , -

熟沙拉酱，29

[kɔːrn] ['tʃaʊdər] , -
Corn Chowder , 13
玉米 浓汤 , -

玉米浓汤，13

[kɔːrn] ['ɑːmlət] , -
Corn Omelet , 22
玉米 煎蛋卷 , -

玉米煎蛋卷，22

[kɔːrn] [suːp] , -
Corn Soup , 14
玉米 汤 , -

玉米汤，14

[kriːmd] [egz] , -
Creamed Eggs , 25
奶油 鸡蛋 , -

奶油鸡蛋，25

[kriːmd] ['sæmən] , -
Creamed Salmon , 25
奶油 三文鱼 , -

奶油三文鱼，25

[kriːmd] [ʃ'rɪmps] , -
Creamed Shrimps , 25
奶油 虾 , -

奶油虾，25

['ʌðər] [kriːmd] ['dɪʃɪz] , -
Other Creamed Dishes , 25
其他 奶油 菜肴 , -

其他奶油菜肴，25

['kriːoʊl] ['dresɪŋ] , [naɪn]
Creole Dressing , 9
克里奥尔语 敷料 , 9

克里奥尔沙拉酱，9

['kriːoʊl] ['ɔɪstər] ['gʌmboʊ] , -

Creole	Oyster	Gumbo	,	14
克里奥尔语	牡蛎	秋葵汤	,	-

克里奥尔牡蛎秋葵汤，14

['kriːoʊl] [raɪs] , -

Creole	Rice	,	23
克里奥尔语	米	,	-

克里奥尔米饭，23

['devld] [eg] ['æpɪtaɪzər] , [faɪv]

Devilled	Egg	Appetizer	,	5
魔鬼般的	蛋	开胃菜	,	5

魔鬼蛋开胃菜，5

['devld] [egz] , -

Devilled	Eggs	,	30
魔鬼般的	鸡蛋	,	-

魔鬼蛋，30

[eg] [ænd; ənd]['beɪkən] ['fɪlɪŋ] , -

Egg	and	Bacon	Filling	,	27
蛋	和	熏肉	填充	,	-

鸡蛋培根馅，27

[eg] [ænd; ənd] ['ɑːlɪv] ['fɪlɪŋ] , -

Egg	and	Olive	Filling	,	26
蛋	和	橄榄	填充	,	-

鸡蛋橄榄馅，26

[eg] [ænd; ənd][pɪ'mentoʊ] ['fɪlɪŋ] , -

Egg	and	Pimento	Filling	,	27
蛋	和	甜椒	填充	,	-

鸡蛋和甜椒馅，27

[eg] [ænd; ənd][tə'meɪtoʊ] ['fɪlɪŋ] , -

Egg	and	Tomato	Filling	,	27
蛋	和	番茄	填充	,	-

鸡蛋番茄馅，27

[eg] [bɔːlz] [fɔːr; fər] [suːp] , -

Egg	Balls	for	Soup	,	14
蛋	球	为了	汤	,	-

汤用蛋丸，14

[eg] ['dresɪŋ] , -

Egg	Dressing	,	11
蛋	敷料	,	-

鸡蛋调味汁，11

[eg] [ɪn] [nest] , -

Egg	in	Nest	,	20
蛋	在	巢	,	-

巢中蛋，20

[eg] [joʊk] [ɪn] [suːp] ['gɑːniʃiŋ] , -

Egg	Yolks	in	Soup	Garnishing	,	14
蛋	蛋黄	在	汤	装饰	,	-

汤中蛋黄装饰，14

['ɪŋglɪʃ] ['tʃaʊdər] , -

English	Chowder	,	12
英语	浓汤	,	-

英式浓汤，12

[fɪʃ] ['tʃaʊdər] , -
Fish Chowder , 12
鱼 浓汤 , -

鱼汤，12

[fɪʃ] ['kʌtlɪts] , -
Fish Cutlets , 16
鱼 肉饼 , -

鱼排，16

[fɪʃ] ['sælədz] , -
Fish Salads , 29
鱼 沙拉 , -

鱼肉沙拉，29

[fɪʃ] [tim'ba:liz] , -
Fish Timbales , 17
鱼 定音鼓 , -

鱼形定音鼓，17

[fleɪkt] [fɪʃ] ['fɪlɪŋ] , -
Flaked Fish Filling , 27
片状的 鱼 填充 , -

鱼片馅料，27

['flʌfi] ['meɪəneɪz] , -
Fluffy Mayonnaise , 28
蓬松的 蛋黄酱 , -

蓬松蛋黄酱，28

['flʌfi] ['ɑ:mlət] , -
Fluffy Omelet , 21
蓬松的 煎蛋卷 , -

蓬松煎蛋卷，21

[frentʃ] ['dresɪŋ] , -
French Dressing , 29
法语 敷料 , -

法式沙拉酱，29

[fraɪd] [egz] , -
Fried Eggs , 20
油煎 鸡蛋 , -

煎蛋，20

[fraɪd] [poʊ'lentə] , -
Fried Polenta , 19
油煎 玉米粥 , -

炸玉米粥，19

[fru:t] ['sæləd] , -
Fruit Salad , 30
水果 沙拉 , -

水果沙拉，30

['greɪtɪd] [tʃi:z] ['fɪlɪŋ] , -
Grated Cheese Filling , 26
磨碎的 奶酪 填充 , -

碎奶酪馅料，26

[gri:n] ['meɪəneɪz] , -
Green Mayonnaise , 28
绿色的 蛋黄酱 , -

绿色蛋黄酱，28

[griːn] ['pepər] ['dresɪŋ] , -
Green Pepper Dressing , 29
绿色的 胡椒 敷料 , -

青椒酱，29

[hæm] ['ɑːmlət] , -
Ham Omelet , 22
火腿 煎蛋卷 , -

火腿煎蛋卷，22

[hæm] [suː'fleɪ] , -
Ham Souffle , 23
火腿 舒芙蕾 , -

火腿舒芙蕾，23

[hæm][tim'baːliz] , -
Ham Timbales , 17
火腿 定音鼓 , -

火腿定音鼓，17

['hɑːləndeɪz] ['dresɪŋ] , -
Hollandaise Dressing , 11
荷兰酱 敷料 , -

荷兰酱，11

[ɪ'tæliən] ['tʃaʊdər] , -
Italian Chowder , 13
意大利语 浓汤 , -

意大利浓汤，13

['dʒeli] ['dresɪŋ] , -
Jelly Dressing , 10
果冻 敷料 , -

果冻酱，10

[ˌdʒuːli'en] [suːp] , -
Julienne Soup , 13
朱莉安 汤 , -

细面汤，13

['kɪdni] [ɔːr] ['tʃɪkɪn] ['lɪvər] ['ɑːmlət] , -
Kidney or Chicken Liver Omelet , 22
肾 或者 鸡 肝 煎蛋卷 , -

肾脏或鸡肝煎蛋卷，22

[læm] ['kɪdni] [stuː] , -
Lamb Kidney Stew , 19
羊肉 肾 炖 , -

羊腰炖菜，19

[liː] & ['pɛrɪnz] - [klæm] ['kɑːkteɪl] , [faɪv]
Lea & Perrins ' Clam Cocktail , 5
莉亚 & 佩林斯 - 蛤 鸡尾酒 , 5

Lea & Perrins 蛤蜊鸡尾酒，5

['lemən] ['dresɪŋz] , - [ænd; ənd] -
Lemon Dressings , 11 and 29
柠檬 敷料 , - 和 -

柠檬酱，11 和 29

[ˌmækə'roʊni][ænd; ənd] [tʃiːz] , -
Macaroni and Cheese , 23
通心粉 和 奶酪 , -

通心粉和奶酪，23

[ˌmækə'roʊni] [krəu'kets] , -
Macaroni Croquettes , 16
通心粉 炸丸子 , -

通心粉炸丸子，16个

[ˌmækə'roʊni] ['gɑːrnɪʃ] , -
Macaroni Garnish , 14
通心粉 装饰 , -

通心粉装饰，14

['meɪtrə][diː][hoʊ'tel] ['dresɪŋ] , -
Maître de Hotel Dressing , 11
师傅 德 酒店 敷料 , -

酒店更衣室经理，11

['meɪəneɪz] ['dresɪŋ] , -
Mayonnaise Dressing , 28
蛋黄酱 敷料 , -

蛋黄酱，28

[miːt] [ænd; ənd] [tʃiːz] ['fɪlɪŋ] , -
Meat and Cheese Filling , 27
肉 和 奶酪 填充 , -

肉馅和奶酪馅，27

[miːt] [ænd; ənd] ['meɪəneɪz] ['fɪlɪŋ] , -
Meat and Mayonnaise Filling , 27
肉 和 蛋黄酱 填充 , -

肉馅和蛋黄酱馅，27

[miːt] [ænd; ənd][tə'meɪtoʊ] ['fɪlɪŋ] , -
Meat and Tomato Filling , 27
肉 和 番茄 填充 , -

肉馅和番茄馅，27

[mɪnst] [miːt] ['fɪlɪŋ] , -
Minced Meat Filling , 27
剁碎 肉 填充 , -

肉馅，27

[mɪnt] ['dresɪŋ] , -
Mint Dressing , 11
薄荷 敷料 , -

薄荷酱，11

['mʌʃrʊm] ['æpɪtaɪzər] , [faɪv]
Mushroom Appetizer , 5
蘑菇 开胃菜 , 5

蘑菇开胃菜，5

['mʌʃrʊm] ['kætsəp] , -
Mushroom Catsup , 31
蘑菇 番茄酱 , -

蘑菇番茄酱，31

['mʌʃrʊm] [krəu'kets] , -
Mushroom Croquettes , 16
蘑菇 炸丸子 , -

蘑菇炸丸子，16个

['mʌʃrʊm] ['dresɪŋ] , [naɪn]
Mushroom Dressing , 9
蘑菇 敷料 , 9

蘑菇酱，9

['mʌʃrʊm] [su:'fleɪ] , -
Mushroom Souffle , 23
蘑菇 舒芙蕾 , -

蘑菇舒芙蕾，23

['mʌʃrʊm] [su:p] , -
Mushroom Soup , 13
蘑菇 汤 , -

蘑菇汤，13

['mʌstərd] ['relɪʃ] , -
Mustard Relish , 32
芥末 尽情享用 , -

芥末酱，32

[nu:] [jɔ:k] [fɪʃ] ['tʃaʊdər] , -
New York Fish Chowder , 12
新的 约克 鱼 浓汤 , -

纽约鱼汤，12

['ɑ:lɪv] [ænd; ənd] ['pepər] [su:'fleɪ] , -
Olive and Pepper Souffle , 23
橄榄 和 胡椒 舒芙蕾 , -

橄榄胡椒舒芙蕾，23

['ɑ:lɪv] ['dresɪŋz] , [naɪn][ænd; ənd] -
Olive Dressings , 9 and 29
橄榄 敷料 , 9 和 -

橄榄酱，9 和 29

['ʌnjən] ['dresɪŋ] , -
Onion Dressing , 10
洋葱 敷料 , -

洋葱酱，10

['ɔɪstər] ['dresɪŋ] , -
Oyster Dressing , 10
牡蛎 敷料 , -

牡蛎酱，10

['ɔɪstər] [ɔ:r][klæm] ['æpɪtaɪzər] , [faɪv]
Oyster or Clam Appetizer , 5
牡蛎 或者 蛤 开胃菜 , 5

牡蛎或蛤蜊开胃菜，5

['ɔɪstər] [su:'fleɪ] , -
Oyster Souffle , 23
牡蛎 舒芙蕾 , -

牡蛎舒芙蕾，23

['pænd] ['ɔɪstər] , -
Panned Oysters , 25
平铺 牡蛎 , -

煎牡蛎，25

['pi:nʌt] [ɔ:r] ['wɔ:lnʌt] [krəu'kets] , -
Peanut or Walnut Croquettes , 16
花生 或者 核桃 炸丸子 , -

花生或核桃炸丸子，16个

['pɪkl] ['dresɪŋ] , -
Pickle Dressing , 10
泡菜 敷料 , -

腌菜酱，10

" [pɪgz][ɪn] ['blæŋkits] " , -
" Pigs in Blankets " , 25
" 猪 在 毯子 " , -

《培根卷猪》，25

[pleɪn] ['bʌtər] ['dresɪŋ] , -
Plain Butter Dressing , 11
清楚的 黄油 敷料 , -

原味黄油沙拉酱，11

[pleɪn] [kʌts] [ʌv; əv] [miːt] ['fɪlɪŋ] , -
Plain Cuts of Meat Filling , 27
清楚的 削减 的 肉 填充 , -

普通肉馅切块，27

[pleɪn] ['ɑːmlət] , -
Plain Omelet , 21
清楚的 煎蛋卷 , -

原味煎蛋卷，21

[pleɪn] [suː'fleɪ] , -
Plain Souffle , 22
清楚的 舒芙蕾 , -

原味舒芙蕾，22

[poʊtʃt] [egz] , -
Poached Eggs , 20
偷猎 鸡蛋 , -

水煮蛋，20

[poʊ'lentə] , -
Polenta , 19
玉米粥 , -

波伦塔，19

[pə'teɪtoʊ] ['tʃaʊdər] , -
Potato Chowder , 13
土豆 浓汤 , -

土豆浓汤，13

[pə'teɪtoʊ]['sæləd] , -
Potato Salad , 30
土豆 沙拉 , -

土豆沙拉，30

[ræ'guː,'rægu:][ʌv; əv]['mʌt(ə)n][ɔːr] [læm] , -
Ragout of Mutton or Lamb , 18
炖菜 的 羊肉 或者 羊肉 , -

羊肉或羔羊肉炖菜，18

[red] ['meɪəneɪz] , -
Red Mayonnaise , 28
红色的 蛋黄酱 , -

红蛋黄酱，28

[red] ['pepər] ['rerbɪt] , -
Red Pepper Rarebit , 25
红色的 胡椒 稀有比特 , -

红椒干酪吐司，25

[red] ['pepər] ['relɪʃ] , -
Red Pepper Relish , 31
红色的 胡椒 尽情享用 , -

红辣椒酱，31

[raɪs] [krəu'kets] , -
Rice Croquettes , 16
米 炸丸子 , -

米饼，16个

['roʊstɪd] [miːt] [loʊf] , -
Roasted Meat Loaf , 19
烤 肉 面包 , -

烤肉饼，19

[roʊld] ['sænwɪtʃɪz; 'sænwɪdʒɪz] , -
Rolled Sandwiches , 27
滚动 三明治 , -

卷饼三明治，27

['roʊkfərt] ['dresɪŋ] , -
Roquefort Dressing , 29
罗克福尔 敷料 , -

洛克福奶酪酱，29

['rʌʃ(ə)n] ['meɪəneɪz] , -
Russian Mayonnaise , 28
俄语 蛋黄酱 , -

俄罗斯蛋黄酱，28

['sæmən] ['kʌtlits] , -
Salmon Cutlets , 16
三文鱼 肉饼 , -

三文鱼排，16块

[ˌsɑːr'diːn] ['æpɪtaɪzər] , [faɪv]
Sardine Appetizer , 5
沙丁鱼 开胃菜 , 5

沙丁鱼开胃菜，5

[ˌsɑːr'diːn] ['fɪlɪŋ] , -
Sardine Filling , 27
沙丁鱼 填充 , -

沙丁鱼馅，27

[ˌsɑːr'diːn] ['ɑːmlət] , -
Sardine Omelet , 22
沙丁鱼 煎蛋卷 , -

沙丁鱼煎蛋卷，22

['skæləpt; 'skɔːləpt; 'skɑːləpt] [raɪs] [ænd; ənd] [tʃiːz] , -
Scalloped Rice and Cheese , 23
扇贝状的 米 和 奶酪 , -

扇贝米饭和奶酪，23

['skræmbld] [egz] , -
Scrambled Eggs , 21
打乱 鸡蛋 , -

炒鸡蛋，21

[ʃɜɹd] [eg] , -
Shirred Egg , 21
褶皱 蛋 , -

褶皱蛋，21

[ʃrɪmp] ['æpɪtaɪzər] , [faɪv]
Shrimp Appetizer , 5
虾 开胃菜 , 5

虾仁开胃菜，5

[sɔːft] - [bɔɪld] [eg] , -
Soft - Boiled Egg , 20
柔软的 - 煮沸 蛋 , -

溏心蛋，20

[spə'geti] [suːp] , -
Spaghetti Soup , 13
意大利细面条 汤 , -

意大利面汤，13

['spænɪʃ] ['dresɪŋ] , -
Spanish Dressing , 10
西班牙语 敷料 , -

西班牙沙拉酱，10

['spænɪʃ] ['ɑːmlət] , -
Spanish Omelet , 22
西班牙语 煎蛋卷 , -

西班牙煎蛋卷，22

[splɪt] [piː] [suːp] , -
Split Pea Soup , 13
分裂 豌豆 汤 , -

豌豆汤，13

[sər'praɪz] [krəu'kets] , -
Surprise Croquettes , 16
惊喜 炸丸子 , -

惊喜炸丸子，16个

[swiːt] [pə'teɪtoʊ] [krəu'kets] , -
Sweet Potato Croquettes , 16
甜的 土豆 炸丸子 , -

红薯丸子，16个

[tɑːr'tɑːr] [sɔːs] , -
Tartare Sauce , 28
鞑靼牛肉 酱 , -

塔塔酱，28

[tə'meɪtoʊ] ['æpɪtaɪzər] , [faɪv]
Tomato Appetizer , 5
番茄 开胃菜 , 5

番茄开胃菜，5

[tə'meɪtoʊ] ['tʃʌtni] , -
Tomato Chutney , 31
番茄 酸辣酱 , -

番茄酸辣酱，31

[tə'meɪtoʊ] ['dresɪŋ] , [naɪn]
Tomato Dressing , 9
番茄 敷料 , 9

番茄酱，9

[tə'meɪtoʊ] ['ɑːmlət] , -
Tomato Omelet , 22
番茄 煎蛋卷 , -

番茄煎蛋卷，22

[tə'meɪtoʊ] [suːp] , -
Tomato Soup , 13
番茄 汤 , -

番茄汤，13

[viːl] [krəu'kets] , -
Veal Croquettes , 15
小牛肉 炸丸子 , -

小牛肉丸，15

['vedʒtəb(ə)l] ['ɑːmlət] , -
Vegetable Omelet , 22
蔬菜 煎蛋卷 , -

蔬菜煎蛋卷，22

['vedʒtəb(ə)l]['sæləd] , -
Vegetable Salad , 30
蔬菜 沙拉 , -

蔬菜沙拉，30

[welʃ] ['rerbɪt] , -
Welsh Rarebit , 24
威尔士语 稀有比特 , -

威尔士干酪吐司，24

[waɪt] ['meɪəneɪz] , - [[θriː]]
White Mayonnaise , 28 [3]
白色的 蛋黄酱 , - [3]

白蛋黄酱，28[3]

['kɑːntents]
CONTENTS
内容

内容

['tʃæptər] [peɪdʒ]
Chapter Page
章 页

章节页

[aɪ][ðə; ði] [nuː] ['dɪnər] ['æpɪtaɪzər] [fɔːr]
I The New Dinner Appetizer 4
我 这 新的 晚餐 开胃菜 4

我的新晚餐开胃菜 4

['dɪʃɪz] [ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] [ɑːn][ðə; ði] ['teɪbl] [sɪks]
Dishes Improved with Lea & Perrins ' Sauce on the Table 6
菜肴 改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱 在 这 桌子 6

餐桌上用李派林酱汁提升风味的菜肴 6

['dresɪŋz] [ænd; ənd] ['greiviz] ['sɛvən]
Dressings and Gravies 7
敷料 和 肉汁 7

调味汁和肉汁 7

[iː] [haʊ] [tuː; tə] [ɪm'pruːv] ['dresɪŋz] [ænd; ənd] ['greiviz] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] [eɪt]
II How to Improve Dressings and Gravies with Lea & Perrins ' Sauce 8
二 如何 到 提升 敷料 和 肉汁 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱 8

二、如何用李派林酱汁提升沙拉酱和肉汁的风味 8

['dɪfrənt] [kaɪndz][ʌv; əv] ['dresɪŋz] [eɪt]
Different Kinds of Dressings 8
不同的 种类 的 敷料 8

不同类型的敷料 8

[haʊ] [ænd; ənd] [wen] [tuː; tə] ['siːz(ə)n] ['dresɪŋz] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] [naɪn]
How and When to Season Dressings with Lea & Perrins ' Sauce 9
如何 和 什么时候 到 季节 敷料 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱 9

如何以及何时用李派林酱汁调味沙拉酱 9

[braʊn] ['dresɪŋz] [naɪn]
Brown **Dressings** **9**
棕色的 敷料 9

棕色调料 9

[waɪt] ['dresɪŋz] -
White **Dressings** **10**
白色的 敷料 -

白色敷料 10

[drɔ:n] ['bʌtər] ['dresɪŋz] -
Drawn **Butter** **Dressings** **11**
绘制 黄油 敷料 -

黄油酱汁 11

[ˌmɪsə'leɪniəs] ['dresɪŋz] -
Miscellaneous **Dressings** **11**
各种各样的 敷料 -

杂项敷料 11

[ˌaɪ'aɪ'aɪ] ['tʃaʊdər] [ænd; ənd] [su:ps] -
III **Chowders** **and** **Soups** **12**
三、 浓汤 和 汤 -

III 浓汤和汤 12

[gɑ:rnɪʃɪŋz] [fɔ:r; fər] [su:p] -
Garnishings **for** **Soup** **14**
装饰物 为了 汤 -

汤的配菜 14

[ˌaɪ 'vi:] [krəu'kets] , [tim'ba:liz] , ['kæsəˌrəʊlz] , [stju:z] [ænd; ənd] ['ʌðər] [mi:t] ['dɪʃɪz] -
IV **Croquettes** **,** **Timbales** **,** **Casseroles** **,** **Stews** **and** **Other** **Meat** **Dishes** **15**
第四 炸丸子 , 定音鼓 , 砂锅菜 , 炖菜 和 其他 肉 菜肴 -

IV 炸丸子、蒂姆巴尔、砂锅菜、炖菜和其他肉类菜肴 15

[tim'ba:liz] -
Timbales **17**
定音鼓 -

定音鼓 17

[stju:z] [ænd; ənd] ['kæsərəʊl] ['dɪʃɪz] -
Stews **and** **Casserole** **Dishes** **18**
炖菜 和 沙锅 菜肴 -

炖菜和砂锅菜 18

[vi:] [egz] , ['ɔməlɪts] , [su:'fleɪ] , ['kri:oʊl] [ænd; ənd] [raɪs] ['dɪʃɪz] -
V **Eggs** **,** **Omelets** **,** **Souffles** **,** **Creole** **and** **Rice** **Dishes** **20**
V 鸡蛋 , 煎蛋卷 , 舒芙蕾 , 克里奥尔语 和 米 菜肴 -

V 鸡蛋、煎蛋卷、舒芙蕾、克里奥尔菜肴和米饭 20

['ɔməlɪts] [ænd; ənd] [su:'fleɪ] -
Omelets **and** **Souffles** **21**
煎蛋卷 和 舒芙蕾 -

煎蛋卷和舒芙蕾 21

[raɪs] [ænd; ənd] ['kri:oʊl] ['dɪʃɪz] -
Rice **and** **Creole** **Dishes** **23**
米 和 克里奥尔语 菜肴 -

米饭和克里奥尔菜肴 23

['vaɪ, 'vi:] ['tʃeɪfɪŋ] [dɪʃ] ['sʌpəz] -
VI **Chafing** **Dish** **Suppers** **24**
六年级 摩擦 盘子 晚餐 -

VI 保温餐盘晚餐 24

[ˌviːˌaɪˈaɪ] ['sænwɪtʃ] ['fɪlɪŋz] -
VII **Sandwich** **Fillings** **26**
七 三明治 填充物 -

VII 三明治馅料 26

[tʃiːz] ['sænwɪtʃ] ['fɪlɪŋz] -
Cheese **Sandwich** **Fillings** **26**
奶酪 三明治 填充物 -

奶酪三明治馅料 26

[eg] ['sænwɪtʃ] ['fɪlɪŋz] -
Egg **Sandwich** **Fillings** **26**
蛋 三明治 填充物 -

鸡蛋三明治馅料 26

[miːt] ['sænwɪtʃ] ['fɪlɪŋz] -
Meat **Sandwich** **Fillings** **27**
肉 三明治 填充物 -

肉类三明治馅料 27

[fɪʃ] ['sænwɪtʃ] ['fɪlɪŋz] -
Fish **Sandwich** **Fillings** **27**
鱼 三明治 填充物 -

鱼肉三明治馅料 27

[ˌviːˌaɪˈaɪˈaɪ]['sæləd] ['dresɪŋz] [ænd; ənd]['sælədz] -
VIII **Salad** **Dressings** **and** **Salads** **28**
八 沙拉 敷料 和 沙拉 -

第八章 沙拉酱和沙拉 28

[ˌaɪˈɛks] ['kætsəp] , ['tʃʌtniːz] , ['pɪkəlz] [ænd; ənd] [hoʊm] - [meɪd] ['reliʃiz] - [[fɔːr]]
IX **Catsups** **,** **Chutneys** **,** **Pickles** **and** **Home** **-** **Made** **Relishes** **30** **[** **4** **]**
第九章 番茄酱 , 酸辣酱 , 泡菜 和 家 - 制成 调味品 - [4]

IX 番茄酱、酸辣酱、泡菜和自制调味品 30[4]

['tʃæptər] [aɪ]
CHAPTER **I**
章 我

第一章

[ðə; ði] [nuː] ['dɪnər] ['æpɪtaɪzər]
THE **NEW** **DINNER** **APPETIZER**
这 新的 晚餐 开胃菜

全新晚餐开胃菜

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved **with** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce**
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

" [bʌt; bət] , ['iznt] [ðer; ðər] ['sʌmθɪŋ] [nuː] [tuː; tə] [sɜːrv] [æt; ət] [ðə; ði] [bɪ'gɪnɪŋ] [ʌv; əv] [ə; eɪ] ['dɪnər] [ɪn]
" **But** **,** **isn't** **there** **something** **new** **to** **serve** **at** **the** **beginning** **of** **a** **dinner** **in**
" 但 , 不是 那里 某物 新的 到 服务 在 这 开始 的 一个 晚餐 在
[pleɪs] [ʌv; əv] [fruːt] ,
place **of** **fruit** **,**
地方 的 水果 ,

"但是，除了水果，晚餐开始时难道就没有其他新奇的菜肴可以选择吗？"

[ɔːr] [suːp] , [ɔːr] ['ɔɪstər] , [ɔːr] [ðə; ði] [naʊ] [prə'hɪbɪtɪd] ['kɑːkteɪl] ?
or **soup** **,** **or** **oysters** **,** **or** **the** **now** **prohibited** **cocktail** **?**
或者 汤 , 或者 牡蛎 , 或者 这 现在 禁止 鸡尾酒 ?

或者汤，或者牡蛎，或者现在已经被禁的鸡尾酒?

"	[jes]	—	[ðer; ðər][ɪz]	—	['sʌmθɪŋ]	[nuː]	[ænd; ənd]	[dɪ'lɪʃəs]	[ænd; ənd]	['dɪfrənt]	.
"	**Yes**	**—**	**there**	**is**	**—**	**something**	**new**	**and**	**delicious**	**and**	**different**	**.**
"	是的	—	那里	是	—	某物	新的	和	可口的	和	不同的	.

"是的——确实有——一些新颖、美味、与众不同的东西。"

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][ðə; ði]	[nuː]	"	['dɪnər]	['æpɪtaɪzər]	"	— [ðə; ði]	['piːkənsi]	[ænd; ənd]	"	[pʌntʃ]	" [ʌv; əv]	[wɪtʃ]
It	**is**	**the**	**new**	**"**	**dinner**	**appetizer**	**"**	**—**	**the**	**piquancy**	**and**	**"**	**punch**	**"**	**of**	**which**
它	是	这	新的	"	晚餐	开胃菜	"	—	这	辣味	和	"	冲床	"	的	哪个

[kʌm]	[frʌm; frəm][ðə; ði]	[dɪ'lɪʃəs]	['æpɪtaɪzər]	['dresɪŋ]	—	['siːznd]	[wɪð; wɪθ]	[liː]	&	['pɛrɪnz]	-	[sɔːs]	.
come	**from**	**the**	**delicious**	**appetizer**	**dressing**	**—**	**seasoned**	**with**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**	**.**
来	从	这	可口的	开胃菜	敷料	—	经验丰富的	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱	.

这是一道全新的"晚餐开胃菜"，其辛辣和"劲道"来自美味的开胃菜酱汁，并以李派林酱汁调味。

[ðɪs]	['æpɪtaɪzər]	['dresɪŋ]	[ɪz]	[meɪd]	[baɪ]	[kəm'baɪnɪŋ]	[ɪn][ðə; ði]	['prɑːpər]	[prə'pɔːʃəns]	,
This	**Appetizer**	**Dressing**	**is**	**made**	**by**	**combining**	**in**	**the**	**proper**	**proportions**	**,**
这	开胃菜	敷料	是	制成	经过	结合	在	这	恰当的	比例	,

这款开胃菜酱汁是由以下几种食材按适当比例混合而成：

[ðə; ði]['faɪnɪst]	['teɪbl]	['kætsəp][wɪð; wɪθ][ðə; ði]['faɪnɪst]	['teɪbl]	[sɔːs]	— [liː]	&	['pɛrɪnz]	-	[sɔːs]	— [ðə; ði]
the	**finest**	**table**	**catsup**	**with**	**the**	**finest**	**table**	**sauce**	**—**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**	**—**	**the**
这	最好的	桌子	番茄酱	和	这	最好的	桌子	酱	—	莉亚	&	佩林斯	-	酱	—	这

[ə'rɪdʒən(ə)l]	['wustəʃiə]	.
original	**Worcestershire**	**.**
原来的	伍斯特郡	.

最好的餐桌番茄酱搭配最好的餐桌酱汁——李派林酱——原味伍斯特郡酱。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][ðə; ði]	[zest]	— [ðə; ði][ɪ'nɪmɪtəb(ə)l]	['fleɪvər][ænd; ənd][ðə; ði]	[ʌn'iːkwəld]	['siːzənɪŋ]	['paʊər]	—
It	**is**	**the**	**zest**	**—**	**the**	**inimitable**	**flavor**	**and**	**the**	**unequalled**	**seasoning**	**power**	**—**
它	是	这	热情	—	这	无比	味道	和	这	无与伦比	调料	力量	—

[ʌv; əv]	[liː]	&	['pɛrɪnz]	-	[sɔːs]	[wɪtʃ]	[meɪks]	[ðiːz]	[nuː]	[fɜːrst]	['kɔːrsɪz]	[fɔːr; fər]	['dɪnər]	['wɜːrði]	[ʌv; əv]
of	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**	**which**	**makes**	**these**	**new**	**first**	**courses**	**for**	**dinner**	**worthy**	**of**
的	莉亚	&	佩林斯	-	酱	哪个	制作	这些	新的	第一的	课程	为了	晚餐	值得	的

[ðə; ði]	"	['dɪnər]	['æpɪtaɪzər]	"	[neɪm]	.
the	**"**	**Dinner**	**Appetizer**	**"**	**name**	**.**
这	"	晚餐	开胃菜	"	姓名	.

正是李派林酱汁的独特风味和无与伦比的调味能力，使得这些新的晚餐头盘配得上"晚餐开胃菜"之名。

[ðiːz]	[nuː]	['dɪnər]	['æpɪˌtaɪzəz]	[ɑːr; ər][nɑːt]['oʊnli]	[ˌɪnɪk'spensɪv]	[ænd; ənd]	['iːzi]	[tuː; tə]	[prɪ'per]	[æt; ət]
These	**new**	**Dinner**	**Appetizers**	**are**	**not**	**only**	**inexpensive**	**and**	**easy**	**to**	**prepare**	**at**
这些	新的	晚餐	开胃菜	是	不是	仅有的	价格低廉	和	简单的	到	准备	在

[hoʊm]	,
home	**,**
家	,

这些新推出的晚餐开胃菜不仅价格低廉，而且在家就能轻松制作，

[bʌt; bət]	[ðeɪ]	[siːm]	[tuː; tə]	[sə'raʊnd]	[ðə; ði]	[hoʊm]	['teɪbl]	[wɪð; wɪθ][ðə; ði]	[ə'træktɪv]	[ænd; ənd]	['kɔːstli]
but	**they**	**seem**	**to**	**surround**	**the**	**home**	**table**	**with**	**the**	**attractive**	**and**	**costly**
但	他们	似乎	到	环绕	这	家	桌子	和	这	吸引人的	和	昂贵

['ætməsfɪr]	[ʌv; əv][ðə; ði][moʊst]	[lʌg'ʒʊriəs]	[hoʊ'tel]	.
atmosphere	**of**	**the**	**most**	**luxurious**	**hotel**	**.**
气氛	的	这	最多	豪华	酒店	.

但他们似乎用最豪华酒店般迷人而昂贵的氛围来装点餐桌。

[ə; eɪ][waɪn]	,	['kɑːkteɪl]	,	['sʌndeɪ; 'sʌndi][ɔːr]	['ʌðər]	[glæs]	[ɪz]	[pleɪst]	[ɪn][ðə; ði]['sentər]	[ʌv; əv][ə; eɪ]	[smɔːl]
A	**wine**	**,**	**cocktail**	**,**	**sundae**	**or**	**other**	**glass**	**is**	**placed**	**in**	**the**	**center**	**of**	**a**	**small**
一个	葡萄酒	,	鸡尾酒	,	圣代	或者	其他	玻璃	是	放置	在	这	中心	的	一个	小的

[pleɪt]	.
plate	**.**
盘子	.

将一杯葡萄酒、鸡尾酒、圣代或其他饮品放在小碟子的中央。

[ðə; ði] ['æpɪtaɪzər] — [tə'meɪtoʊ] , ['devld] [eg] , ['mʌʃrʊm] , [ʃrɪmp] ,
The appetizer — tomato , devilled egg , mushroom , shrimp ,
这 开胃菜 — 番茄 , 魔鬼般的 蛋 , 蘑菇 , 虾 ,

开胃菜——番茄、魔鬼蛋、蘑菇、虾仁

[biːt] [ɔːr] ['ɑːlɪv] — [ɪz] [ə'reɪndʒd] [ɑːn] ['letɪs] [liːvz] [ɑːn][ðə; ði] [pleɪt] [ə'raʊnd] [ðə; ði] [glæs] ,
beet or olive — is arranged on lettuce leaves on the plate around the glass ,
甜菜 或者 橄榄 — 是 安排 在 莴苣 树叶 在 这 盘子 大约 这 玻璃 ,

甜菜根或橄榄——摆放在盘子上铺着生菜叶的杯子周围。

[ænd; ənd][ðə; ði] [glæs] [ɪz] [fɪld] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['æpɪtaɪzər] ['dresɪŋ] .
and the glass is filled with the appetizer dressing .
和 这 玻璃 是 已填 和 这 开胃菜 敷料 .

玻璃杯里盛满了开胃菜酱汁。

[ðiːz] [ɑːr; ər] [pleɪst] [wɪð; wɪθ][æn; ən] ['ɔɪstər] [ɔːr] ['ʌðər] [fɔːrk][ɑːn][ə; eɪ] ['sɜːrvɪs] [pleɪt] [æt; ət] [iːtʃ]
These are placed with an oyster or other fork on a service plate at each
这些 是 放置 和 一个 牡蛎 或者 其他 叉 在 一个 服务 盘子 在 每个
[ˌɪndɪ'vɪdʒuəl]['kʌvər][dʒʌst] [bɪ'fɔːr] ['dɪnər] [ɪz] [ə'naʊnst] [ænd; ənd] [kri'eɪt] [æn; ən] [ə'træktɪv] [ænd; ənd]
individual cover just before dinner is announced and create an attractive and
个人 覆盖 只是 前 晚餐 是 宣布 和 创造 一个 吸引人的 和
['æpɪtaɪzɪŋ] [ɪm'preʃ(ə)n] [æz; əz] [iːtʃ] [gest] ['entərz][ðə; ði]['daɪnɪŋ] [ruːm] .
appetizing impression as each guest enters the dining room .
令人垂涎的 印象 作为 每个 客人 进入 这 用餐 房间 .

在晚餐开始前，将这些小食和牡蛎叉或其他叉子一起放在每位客人的餐盘上，这样当每位客人进入餐厅时，都能给人留下诱人且令人垂涎的印象。

[iːtʃ] ['æpɪtaɪzər] [ænd; ənd] ['letɪs] [liːf] [ɪz] ['dɪpt] [ɪn][ðə; ði] ['æpɪtaɪzər] ['dresɪŋ] [dʒʌst] [bɪ'fɔːr] [ˌaɪ 'tiː][ɪz]
Each appetizer and lettuce leaf is dipped in the Appetizer Dressing just before it is
每个 开胃菜 和 莴苣 叶子 是 浸入 在 这 开胃菜 敷料 只是 前 它 是
['iːtn] .
eaten .
吃 .

每份开胃菜和生菜叶在食用前都要蘸上开胃菜酱汁。

[tuː; tə] ['veri] [ðə; ði] [ə'reɪndʒmənt] [ʌv; əv] [ðiːz] ['dɪnər] ['æpɪˌtaɪzəz] [ðə; ði] ['æpɪtaɪzər] ['dresɪŋ] [meɪ]
To vary the arrangement of these dinner appetizers the Appetizer Dressing may
到 各不相同 这 安排 的 这些 晚餐 开胃菜 这 开胃菜 敷料 可能
[biː; bi] [sɜːrvd] [ɪn][ə; eɪ][tə'meɪtoʊ] [ʃel] ,
be served in a tomato shell ,
是 服务 在 一个 番茄 壳 ,

为了使这些晚餐开胃菜的摆盘更加多样化，可以将开胃菜酱汁盛放在番茄壳中。

[ɔːr][ə; eɪ] [griːn] ['pepər] [keɪs] [frʌm; frəm] [wɪtʃ] [ɔːl] [siːdz] [ænd; ənd] [pʌlp] [hæv; həv] [bɪn] [rɪ'muːvd] ,
or a green pepper case from which all seeds and pulp have been removed ,
或者 一个 绿色的 胡椒 案件 从 哪个 全部 种子 和 纸浆 有 到过 已移除 ,

或者一个已经去除所有籽和果肉的青椒壳，

[ɔːr][ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][kʌp] [kʌt] [frʌm; frəm] [bred] ,
or in a little cup cut from bread ,
或者 在 一个 小的 杯子 切 从 面包 ,

或者装在用面包切出的小杯子里，

[ænd; ənd][fraɪd][ɪn] [diːp] [fæt][fɔːr; fər]['fɔːrti]['sekəndz; sɪ'kɑːndz][tuː; tə] [braʊn] [ænd; ənd] ['hɑːrdn] [ðə; ði]
and fried in deep fat for forty seconds to brown and harden the
和 油煎 在 深的 胖的 为了 四十 秒 到 棕色的 和 硬化 这
['sɜːrfɪs] .
surface .
表面 .

然后在深油中炸40秒，使表面变褐变硬。

['æpɪtaɪzər]	['dresɪŋ]
APPETIZER	**DRESSING**
开胃菜	敷料

开胃菜酱汁

[ɪm'pruːvd]	[wɪð; wɪθ]	[liː]	&	['pɛrɪnz]	-	[sɔːs]
Improved	**with**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[ˌtuː'tuː]	['tiːspuːn,fʊl]	[ʌv; əv]	[liː]	&	['pɛrɪnz]	-	[sɔːs]	.
2	**teaspoonfuls**	**of**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**	**.**
2	茶匙	的	莉亚	&	佩林斯	-	酱	.

茶匙 Lea & Perrins 酱。

[fɔːr]	['teɪbl,spuːnfʊl]	[ʌv; əv][tə'meɪtoʊ]['kætsəp]	.
4	**tablespoonfuls**	**of**	**tomato**	**catsup**	**.**
4	汤匙	的	番茄	番茄酱	.

4 汤匙番茄酱。

[fɔːr; fər]	['evri]	[ˌɪndɪ'vɪdʒuəl]	['sɜːrvɪs]	[dɪ'zaɪrd]	,	[juːz][ðə; ðɪ]	[ə'bʌv]	[prə'pɔːʃəns]	[ʌv; əv]	[liː]	&	['pɛrɪnz]	-
For	**every**	**individual**	**service**	**desired**	**,**	**use**	**the**	**above**	**proportions**	**of**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**
为了	每一个	个人	服务	想要的	,	使用	这	多于	比例	的	莉亚	&	佩林斯	-

[sɔːs]	[ænd; ənd][tə'meɪtoʊ]['kætsəp]	.
Sauce	**and**	**tomato**	**catsup**	**.**
酱	和	番茄	番茄酱	.

对于每一种所需的酱料，请使用上述比例的李派林酱和番茄酱。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ðɪ]	[liː]	&	['pɛrɪnz]	-	[tuː; tə][ðə; ðɪ]['kætsəp]	,	[blend]	[wel]	,	[ænd; ənd]	[pʊt]	[ɪn][ðə; ðɪ]	[aɪs]	-
Add	**the**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**to**	**the**	**catsup**	**,**	**blend**	**well**	**,**	**and**	**put**	**in**	**the**	**ice**	**-**
添加	这	莉亚	&	佩林斯	-	到	这	番茄酱	,	混合	出色地	,	和	放	在	这	冰	-

[bɑːks][tuː; tə]	[tʃɪl]	.
box	**to**	**chill**	**.**
盒子	到	寒意	.

将李派林嗯汁加入番茄酱中，搅拌均匀，然后放入冰盒冷藏。

[pleɪs]	[ðɪs]	['dresɪŋ]	[ɪn][ə; eɪ]	[tʃɪld]	['kɑːkteɪl]	,
Place	**this**	**dressing**	**in**	**a**	**chilled**	**cocktail**	**,**
地方	这	敷料	在	一个	冷藏	鸡尾酒	,

将此调味汁加入冰镇鸡尾酒中，

['sʌndeɪ; 'sʌndi][ɔːr]	['ʌðər]	[glæs]	[ɪn][ðə; ðɪ]	['sentər]	[ʌv; əv][ə; eɪ]	[smɔːl]	[pleɪt]	[ænd; ənd]	[sɜːrv]	[sə'raʊndɪŋ]
sundae	**or**	**other**	**glass**	**in**	**the**	**center**	**of**	**a**	**small**	**plate**	**and**	**serve**	**surrounding**
圣代	或者	其他	玻璃	在	这	中心	的	一个	小的	盘子	和	服务	周围

[wɪð; wɪθ][krɪsp]	['letɪs]	[liːvz]	[ɑːn]	[wɪtʃ]	[tə'meɪtoʊ]	,
with	**crisp**	**lettuce**	**leaves**	**on**	**which**	**tomato**	**,**
和	脆	莴苣	树叶	在	哪个	番茄	,

将圣代或其他玻璃制品放在小碟中央，周围环绕着爽脆的生菜叶，生菜叶上放上番茄。

['devld]	[eg]	,	[ʃrɪmp]	,	[ˌsɑːr'diːn][ɔːr]	['ʌðər]	[ə'træktɪv]	['dɪnər]	['æpɪˌtaɪzəz]	[hæv; həv]	[bɪn]	[ə'reɪndʒd]	.
devilled	**egg**	**,**	**shrimp**	**,**	**sardine**	**or**	**other**	**attractive**	**dinner**	**appetizers**	**have**	**been**	**arranged**	**.**
魔鬼般的	蛋	,	虾	,	沙丁鱼	或者	其他	吸引人的	晚餐	开胃菜	有	到过	安排	.

已准备了魔鬼蛋、虾、沙丁鱼或其他诱人的晚餐开胃菜。

[ðə; ðɪ]	['letɪs]	[ænd; ənd]	['æpɪˌtaɪzəz]	[ɑːr; ər]	['dɪpt]	[ɪn][ðə; ðɪ]	['dresɪŋ]	[wɪð; wɪθ][æn; ən]	['ɔɪstər]	[fɔːrk]
The	**lettuce**	**and**	**appetizers**	**are**	**dipped**	**in**	**the**	**dressing**	**with**	**an**	**oyster**	**fork**
这	莴苣	和	开胃菜	是	浸入	在	这	敷料	和	一个	牡蛎	叉

[ænd; ənd]	['iːtn]	.	[	[faɪv]	]
and	**eaten**	**.**	**[**	**5**	**]**
和	吃	.	[	5	]

生菜和开胃菜用牡蛎叉蘸着酱汁吃。[5]

[tə'meɪtoʊ] ['æpɪtaɪzər]
TOMATO **APPETIZER**
番茄 开胃菜

番茄开胃菜

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved **with** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce**
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[wʌn] [tə'meɪtoʊ] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [fɔːr; fər] [tuː] ['sɜːrvɪsɪz] .
One **tomato** **may** **be** **used** **for** **two** **services** **.**
一 番茄 可能 是 用过的 为了 二 服务 .

一个番茄可用于两种用途。

[pʊt] [ðə; ði] [tə'meɪtoʊz] [ɪn] [ə; eɪ] ['waɪər] ['streɪnər] [ænd; ənd] ['kwɪkli] [dɪp] [ɪn] [ænd; ənd] [aʊt] [ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ]
Put **the** **tomatoes** **in** **a** **wire** **strainer** **and** **quickly** **dip** **in** **and** **out** **of** **boiling**
放 这 西红柿 在 一个 金属丝 滤网 和 迅速地 蘸 在 和 出去 的 沸腾
['wɔːtər] .
water **.**
水 .

将西红柿放入金属网筛中，快速地在沸水中浸入和取出。

[pleɪs] [ɪ'miːdiətli] [ɪn] [koʊld] ['wɔːtər] [ænd; ənd] [piːl] .
Place **immediately** **in** **cold** **water** **and** **peel** **.**
地方 立即地 在 寒冷的 水 和 果皮 .

立即放入冷水中浸泡并剥皮。

[pleɪs] [ɑːn] [aɪs] [tuː; tə] [tʃɪl] ['θɜːrəli] .
Place **on** **ice** **to** **chill** **thoroughly** **.**
地方 在 冰 到 寒意 彻底 .

放在冰上彻底冷却。

[wen] ['redi] [tuː; tə] [sɜːrv] , ['kwɔːrtər] [iːtʃ] [tə'meɪtoʊ] [ænd; ənd] [reˈkʌt] [iːtʃ] ['kwɔːrtər] ['ɪntuː] [tuː] [ɔːr]
When **ready** **to** **serve** **,** **quarter** **each** **tomato** **and** **recut** **each** **quarter** **into** **two** **or**
什么时候 准备好 到 服务 , 四分之一 每个 番茄 和 重新剪辑 每个 四分之一 进入 二 或者
[θriː] [pɑːrts] ,
three **parts** **,**
三 部分 ,

食用前，将每个番茄切成四瓣，再将每瓣切成两到三块。

[di'pendiŋ] [ɑːn] [ðə; ði] [saɪz] .
depending **on** **the** **size** **.**
取决于 在 这 尺寸 .

根据尺寸而定。

[ə'reɪndʒ] [ðiːz] [ɑːn] [krɪsp] ['letɪs] [liːvz] [ə'raʊnd] [ə; eɪ] ['kɑːkteɪl] , ['sʌndeɪ; 'sʌndi] [ɔːr] ['ʌðər] [glæs]
Arrange **these** **on** **crisp** **lettuce** **leaves** **around** **a** **cocktail** **,** **sundae** **or** **other** **glass**
安排 这些 在 脆 莴苣 树叶 大约 一个 鸡尾酒 , 圣代 或者 其他 玻璃
[kən'teɪnɪŋ] [ðə; ði] ['æpɪtaɪzər] ['dresɪŋ] .
containing **the** **Appetizer** **Dressing** **.**
包含 这 开胃菜 敷料 .

将这些食材摆放在清脆的生菜叶上，围绕着盛有开胃菜酱汁的鸡尾酒、圣代或其他玻璃杯。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [æn; ən] ['ɔɪstər] [fɔːrk] .
Serve **with** **an** **oyster** **fork** **.**
服务 和 一个 牡蛎 叉 .

配牡蛎叉食用。

[dɪp] [iːtʃ] [tə'meɪtoʊ] [ænd; ənd] [liːf] [ɪn] [ðə; ði] ['æpɪtaɪzər] ['dresɪŋ] [dʒʌst] [bɪ'fɔːr] ['iːtɪŋ] .
Dip **each** **tomato** **and** **leaf** **in** **the** **Appetizer** **Dressing** **just** **before** **eating** **.**
蘸 每个 番茄 和 叶子 在 这 开胃菜 敷料 只是 前 吃 .

食用前，将每个番茄和叶子蘸上开胃菜酱汁。

['devld] [eg] ['æpɪtaɪzər]
DEVILLED EGG APPETIZER
魔鬼般的 蛋 开胃菜

魔鬼蛋开胃菜

[ɪm'pru:vd] [wɪð; wɪθ] [li:] & ['pɛrɪnz] - [sɔ:s]
Improved with Lea & Perrins ' Sauce
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[ju:z][wʌn][hɑ:rd] - [kʊkt] [eg] [fɔ:r; fər] [i:tʃ] [ˌɪndɪ'vɪdʒuəl] ['sɜ:rvɪs] .
Use one hard - cooked egg for each individual service .
使用 一 难的 - 煮熟 蛋 为了 每个 个人 服务 .

每份餐食使用一个煮熟的鸡蛋。

[kʌt] [ðə; ði] [eg] [ɪn][hæf][ænd; ənd] [rɪ'mu:v] [ðə; ði][joʊk][tu:; tə][ə; eɪ] [boʊl] .
Cut the egg in half and remove the yolk to a bowl .
切 这 蛋 在 一半 和 消除 这 蛋黄 到 一个 碗 .

将鸡蛋切成两半，取出蛋黄放入碗中。

[ˌeɪ di: 'di:][wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv]['greɪtɪd] [tʃi:z] ,
Add 1 tablespoonful of grated cheese ,
添加 1 一汤匙 的 磨碎的 奶酪 ,

加入1汤匙磨碎的奶酪，

[wʌn] / [fɔ:r] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔ:lt][ænd; ənd][ə; eɪ][drɑ:p][ʌv; əv] [li:] & ['pɛrɪnz] - [sɔ:s] [tu:; tə] [i:tʃ]
1 / 4 teaspoonful of salt and a drop of Lea & Perrins ' Sauce to each
1 / 4 一茶匙 的 盐 和 一个 降低 的 莉亚 & 佩林斯 - 酱 到 每个
[joʊk][ʌv; əv] [eg] .
yolk of egg .
蛋黄 的 蛋 .

每个蛋黄加入 1/4 茶匙盐和一滴李派林刈汁。

[kri:m] [ɔ:l] [tə'geðər] [ænd; ənd][ri:'fɪl; 'ri:fɪl] [eg] [waɪt] .
Cream all together and refill egg white .
奶油 全部 一起 和 补充装 蛋 白色的 .

将所有材料混合均匀，然后重新加入蛋清。

[kʌt] [i:tʃ] [eg] [hæf]['ɪntu:] [fɔ:r] ['kwɔ:rtər] ['pi:sɪz] [ænd; ənd] [pleɪs] [ɑ:n] ['letɪs] [li:vz] .
Cut each egg half into four quarter pieces and place on lettuce leaves .
切 每个 蛋 一半 进入 四 四分之一 件 和 地方 在 莴苣 树叶 .

将每个半个鸡蛋切成四块，放在生菜叶上。

[ə'reɪndʒ] [ðə; ði] ['æpɪtaɪzər] ['dresɪŋ] [ɪn][ə; eɪ] [glæs] [ɪn] ['sentər] [ʌv; əv] [pleɪt] .
Arrange the Appetizer Dressing in a glass in center of plate .
安排 这 开胃菜 敷料 在 一个 玻璃 在 中心 的 盘子 .

将开胃菜酱汁倒入玻璃杯中，置于盘子中央。

[sɜ:rv] [wɪð; wɪθ] ['ɔɪstər] [fɔ:rk] .
Serve with oyster fork .
服务 和 牡蛎 叉 .

配牡蛎叉食用。

[bi:t] [bɔ:l] ['æpɪtaɪzər]
BEET BALL APPETIZER
甜菜 球 开胃菜

甜菜根球开胃菜

[ɪm'pru:vd] [wɪð; wɪθ] [li:] & ['pɛrɪnz] - [sɔ:s]
Improved with Lea & Perrins ' Sauce
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[kʌt] [smɔːl] [bɔːlz] [frʌm; frəm] [ə; eɪ] [kʊkt] [biːt] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['fænsi] [pə'teɪtoʊ] [bɔːl] ['kʌtər] ,

Cut	**small**	**balls**	**from**	**a**	**cooked**	**beet**	**with**	**a**	**fancy**	**potato**	**ball**	**cutter**	**,**
切	小的	球	从	一个	煮熟	甜菜	和	一个	想要	土豆	球	刀具	,

用花式土豆球切割器从煮熟的甜菜根上切出小球，

[ɔːr] [kʌt] [ə; eɪ] [smɔːl] [biːt] ['ɪntuː] ['kwɔːrtərz] [ænd; ənd] [re'kʌt] [iːtʃ] ['kwɔːrtər] ['ɪntuː] ['suːtəb(ə)l] ['saɪzɪz] .

or	**cut**	**a**	**small**	**beet**	**into**	**quarters**	**and**	**recut**	**each**	**quarter**	**into**	**suitable**	**sizes**	**.**
或者	切	一个	小的	甜菜	进入	四分之一	和	重新剪辑	每个	四分之一	进入	合适的	尺寸	.

或者将小甜菜切成四份，再将每一份切成合适大小。

[pleɪs] [ðə; ði] [kʌt] [biːts] [ɪn] [ə; eɪ] [boʊl] [ænd; ənd] ['kʌvər] [wɪð; wɪθ] ['vɪnɪgər] .

Place	**the**	**cut**	**beets**	**in**	**a**	**bowl**	**and**	**cover**	**with**	**vinegar**	**.**
地方	这	切	甜菜	在	一个	碗	和	覆盖	和	醋	.

将切好的甜菜根放入碗中，倒入醋没过甜菜根。

[tʃɪl] .

Chill	**.**
寒意	.

寒意。

[wen] ['redi] [tuː; tə] [sɜːrv] [dreɪn] [ɔːf] ['vɪnɪgər] [ænd; ənd] [roʊl] [iːtʃ] [piːs] [ʌv; əv] [biːt] [ɪn] ['faɪnli] ['greɪtɪd]

When	**ready**	**to**	**serve**	**drain**	**off**	**vinegar**	**and**	**roll**	**each**	**piece**	**of**	**beet**	**in**	**finely**	**grated**
什么时候	准备好	到	服务	流走	离开	醋	和	卷	每个	片	的	甜菜	在	精细地	磨碎的

[tʃiːz] .

cheese	**.**
奶酪	.

食用前沥干醋，然后将每块甜菜根裹上细磨碎的奶酪。

[ə'reɪndʒ] [ɑːn] ['letɪs] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] ['æpɪtaɪzər] ['dresɪŋ] [ɪn] [ə; eɪ] [glæs] [ɪn] [ðə; ði] ['sentər] [ʌv; əv] [ðə; ði]

Arrange	**on**	**lettuce**	**with**	**the**	**Appetizer**	**Dressing**	**in**	**a**	**glass**	**in**	**the**	**center**	**of**	**the**
安排	在	莴苣	和	这	开胃菜	敷料	在	一个	玻璃	在	这	中心	的	这

[pleɪt] [ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [æn; ən] ['ɔɪstər] [fɔːrk] .

plate	**and**	**serve**	**with**	**an**	**oyster**	**fork**	**.**
盘子	和	服务	和	一个	牡蛎	叉	.

将生菜与盛在盘子中央玻璃杯中的开胃菜酱汁一起摆放在生菜上，并配上牡蛎叉即可食用。

[ˌsɑːr'diːn] ['æpɪtaɪzər]

SARDINE	**APPETIZER**
沙丁鱼	开胃菜

沙丁鱼开胃菜

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	**with**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[kʌt] [lɑːrdʒ] [kænd] [sɑː'diːnz] ['ɪntuː] ['piːsɪz] ['iːzəli] ['hændəld] [wɪð; wɪθ] [æn; ən] ['ɔɪstər] [fɔːrk] [ænd; ənd]

Cut	**large**	**canned**	**sardines**	**into**	**pieces**	**easily**	**handled**	**with**	**an**	**oyster**	**fork**	**and**
切	大的	罐装	沙丁鱼	进入	件	容易地	处理	和	一个	牡蛎	叉	和

[ə'reɪndʒ] [ɑːn] ['letɪs] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] ['æpɪtaɪzər] ['dresɪŋ] [ɪn] [ə; eɪ] [glæs] [ɪn] [ðə; ði] ['sentər] [ʌv; əv] [ðə; ði]

arrange	**on**	**lettuce**	**with**	**the**	**Appetizer**	**Dressing**	**in**	**a**	**glass**	**in**	**the**	**center**	**of**	**the**
安排	在	莴苣	和	这	开胃菜	敷料	在	一个	玻璃	在	这	中心	的	这

[pleɪt] .

plate	**.**
盘子	.

将大罐沙丁鱼切成易于用牡蛎叉处理的小块，放在生菜上，并将开胃菜酱汁放在盘子中央的玻璃杯中。

[ʃrɪmp] ['æpɪtaɪzər]

SHRIMP	**APPETIZER**
虾	开胃菜

虾仁开胃菜

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved with Lea & Perrins ' Sauce
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[ə'reɪndʒ] [smɔːl] [kænd] [ʃ'rɪmps] [ɑːn] ['letɪs] [liːvz] ,
Arrange small canned shrimps on lettuce leaves ,
安排 小的 罐装 虾 在 莴苣 树叶 ,

将小罐装虾仁摆放在生菜叶上，

[pleɪs] [ðə; ði] ['æpɪtaɪzər] ['dresɪŋ] [ɪn][ə; eɪ] [glæs] [æt; ət][wʌn][saɪd][ɔːr][ðə; ði] ['sentər] [ʌv; əv][ðə; ði] [pleɪt]
place the Appetizer Dressing in a glass at one side or the center of the plate
地方 这 开胃菜 敷料 在 一个 玻璃 在 一 边 或者 这 中心 的 这 盘子
[ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ][æn; ən] ['ɔɪstər] [fɔːrk] .
and serve with an oyster fork .
和 服务 和 一个 牡蛎 叉 .

将开胃菜酱汁放在盘子一侧或中央的玻璃杯中，并配上牡蛎叉即可食用。

[dɪp] [iːtʃ] [ʃrɪmp] [ænd; ənd] [liːf] [ɪn][ðə; ði] ['æpɪtaɪzər] ['dresɪŋ] [dʒʌst] [bɪ'fɔːr] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['iːtn] .
Dip each shrimp and leaf in the Appetizer Dressing just before it is eaten .
蘸 每个 虾 和 叶子 在 这 开胃菜 敷料 只是 前 它 是 吃 .

食用前，将每只虾和每片叶子蘸上开胃菜酱汁。

['mʌʃrʊm] ['æpɪtaɪzər]
MUSHROOM APPETIZER
蘑菇 开胃菜

蘑菇开胃菜

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved with Lea & Perrins ' Sauce
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[rɪ'muːv] [ðə; ði] [stemz] [frʌm; frəm] [freʃ] ['mʌʃrʊmz] , [piːl] [ðə; ði][kæps][ænd; ənd] [kʊk] [ɪn] ['sloʊli]
Remove the stems from fresh mushrooms , peel the caps and cook in slowly
消除 这 茎 从 新鲜的 蘑菇 , 果皮 这 帽子 和 厨师 在 缓慢地
['bɔɪlɪŋ] ,
boiling ,
沸腾 ,

将新鲜蘑菇的根部去除，剥去菌盖，然后用小火慢煮。

['sɔːltɪd] ['wɔːtər] [fɔːr; fər] [ten] [ɔːr] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] .
salted water for ten or fifteen minutes .
咸的 水 为了 十 或者 十五 分钟 .

用盐水浸泡十分钟或十五分钟。

[ɪf] [kænd] ['mʌʃrʊmz] [ɑːr; ər] [juːst] , [dreɪn] , [rɪ'muːv] [stemz] [ænd; ənd] [kʊk] ['sloʊli] [ɪn] ['freʃli]
If canned mushrooms are used , drain , remove stems and cook slowly in freshly
如果 罐装 蘑菇 是 用过的 , 流走 , 消除 茎 和 厨师 缓慢地 在 新鲜的
['bɔɪlɪŋ] ,
boiling ,
沸腾 ,

如果使用罐装蘑菇，沥干水分，去除蘑菇柄，然后在新鲜沸腾的水里慢煮。

['sɔːltɪd] ['wɔːtər] [fɔːr; fər] [faɪv] ['mɪnɪts] .
salted water for five minutes .
咸的 水 为了 五 分钟 .

用盐水浸泡五分钟。

[dreɪn] [ðə; ði] ['mʌʃrʊmz] , [kuːl] [ænd; ənd] [pleɪs] [ɪn][aɪs][bɑːks][tuː; tə] [tʃɪl] .
Drain the mushrooms , cool and place in ice box to chill .
流走 这 蘑菇 , 凉爽的 和 地方 在 冰 盒子 到 寒意 .

将蘑菇沥干水分，冷却后放入冰盒冷藏。

[wen] ['redi] [tuː; tə] [sɜːrv] ,
When ready to serve ,
什么时候 准备好 到 服务 ,

准备上菜时，

[əˈreɪndʒ] [ðə; ði] ['mʌʃrʊmz] [ɑːn][krɪsp] ['letɪs] [liːvz] [ænd; ənd] [pleɪs] [ðə; ði] ['æpɪtaɪzər] ['dresɪŋ] [ɪn]
arrange the mushrooms on crisp lettuce leaves and place the Appetizer Dressing in
安排 这 蘑菇 在 脆 莴苣 树叶 和 地方 这 开胃菜 敷料 在
[ə; eɪ] [glæs] [ɪn][ðə; ði] ['sentər] [ʌv; əv][ðə; ði] [pleɪt] .
a glass in the center of the plate .
一个 玻璃 在 这 中心 的 这 盘子 .

将蘑菇摆放在爽脆的生菜叶上，并将开胃菜酱汁放在盘子中央的玻璃杯中。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ][æn; ən] ['ɔɪstər] [fɔːrk] .
Serve with an oyster fork .
服务 和 一个 牡蛎 叉 .

配牡蛎叉食用。

[iːtʃ] ['mʌʃrʊm] [ænd; ənd] ['letɪs] [liːf] [ɑːr; ər] ['dɪpt] [ɪn][ðə; ði] ['dresɪŋ] [dʒʌst] [bɪ'fɔːr] ['iːtɪŋ] .
Each mushroom and lettuce leaf are dipped in the dressing just before eating .
每个 蘑菇 和 莴苣 叶子 是 浸入 在 这 敷料 只是 前 吃 .

每朵蘑菇和每片生菜叶都要在食用前蘸上酱汁。

[liː] & ['pɛrɪnz] - [klæm] ['kɑːkteɪl]
LEA & PERRINS ' CLAM COCKTAIL
地方教育局 & 佩林斯 - 蛤 鸡尾酒

利派林蛤蜊鸡尾酒

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved with Lea & Perrins ' Sauce
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

- [klæmz][wɪð; wɪθ] [oʊn] [dʒuːs] .
25 clams with own juice .
- 蛤蜊 和 自己的 汁 .

25个蛤蜊，带自带汁液。

[fɔːr] ['kʌpˌfʊlz] [ʌv; əv]['wɔːtər] .
4 cupfuls of water .
4 杯 的 水 .

4 杯水。

[θriː][lɑːrdʒ] [stɔːks] [ʌv; əv] ['seləri] .
3 large stalks of celery .
3 大的 茎 的 芹菜 .

3根大芹菜。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['wɔːtər][ænd; ənd] ['seləri] [tuː; tə][ðə; ði][klæmz][ænd; ənd][dʒuːs][ænd; ənd] [bɔɪl]['sev(ə)n]
Add the water and celery to the clams and juice and boil seven
添加 这 水 和 芹菜 到 这 蛤蜊 和 汁 和 熬 七
['mɪnɪts] .
minutes .
分钟 .

将水和芹菜加入蛤蜊和汁液中，煮七分钟。

[streɪn] [θruː] [faɪn] [klɔːθ] [ænd; ənd] [kuːl] .
Strain through fine cloth and cool .
拉紧 通过 美好的 布 和 凉爽的 .

用细布过滤，冷却。

[sɜːrv] [ɪn] [kʌps] , ['ædɪŋ] [tuː; tə] [iːtʃ] [kʌp] [wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .

Serve	in	cups	,	adding	to	each	cup	1	teaspoonful	of	Lea	&	Perrins	'	Sauce	.
服务	在	杯子	,	添加	到	每个	杯子	1	一茶匙	的	莉亚	&	佩林斯	-	酱	.

盛入杯中，每杯加入 1 茶匙李派林酱。

[noʊt] . — [kænd] [ɔːr] ['bɑːtld] [klæm] ['buːjɑːn] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [ɪn] [ðɪs] ['resəpi] [ɪn] [pleɪs] [ʌv; əv] [ðə; ði] [klæmz] .

NOTE	.	—	Canned	or	bottled	clam	bouillon	may	be	used	in	this	recipe	in	place	of	the	clams	.
笔记	.	—	罐装	或者	瓶装	蛤	肉汤	可能	是	用过的	在	这	食谱	在	地方	的	这	蛤蜊	.

注意：本食谱中可以用罐装或瓶装蛤蜊汤代替蛤蜊。

[ɪn] [ðɪs] [keɪs] , [juːz] ['oʊnli] [ˌtuː'tuː] ['kʌpˌfʊlz] [ʌv; əv] ['wɔːtər] [ænd; ənd] [ˌtuː'tuː] ['kʌpˌfʊlz] [ʌv; əv] [ðə; ði] [kænd] [klæm] ['buːjɑːn] .

In	this	case	,	use	only	2	cupfuls	of	water	and	2	cupfuls	of	the	canned	clam	bouillon	.
在	这	案件	,	使用	仅有的	2	杯	的	水	和	2	杯	的	这	罐装	蛤	肉汤	.

在这种情况下，只需使用 2 杯水和 2 杯罐装蛤蜊浓汤即可。

['ɔɪstər] [ɔːr] [klæm] ['æpɪtaɪzər]

OYSTER	OR	CLAM	APPETIZER
牡蛎	或者	蛤	开胃菜

牡蛎或蛤蜊开胃菜

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	with	Lea	&	Perrins	'	Sauce
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[wen] ['ɔɪstər] [ɔːr] [klæmz] [ɑːr; ər] [tuː; tə] [biː; bi] [sɜːrvd] [ɑːn] [ðə; ði] [hæf] [ʃel] ,

When	oysters	or	clams	are	to	be	served	on	the	half	shell	,
什么时候	牡蛎	或者	蛤蜊	是	到	是	服务	在	这	一半	壳	,

当牡蛎或蛤蜊要以半壳形式上桌时，

[pleɪs] [ðə; ði] ['æpɪtaɪzər] ['dresɪŋ] [ɪn] [ə; eɪ] [smɔːl] [glæs] [ɪn] [ðə; ði] ['sentər] [ʌv; əv] [iːtʃ] [pleɪt] . [[sɪks]]

place	the	Appetizer	Dressing	in	a	small	glass	in	the	center	of	each	plate	.	[	6	]
地方	这	开胃菜	敷料	在	一个	小的	玻璃	在	这	中心	的	每个	盘子	.	[	6	]

将开胃菜酱汁放在每个盘子中央的小玻璃杯中。[6]

['dɪʃɪz] [ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] [ɑːn] [ðə; ði] ['teɪbl]

Dishes	Improved	with	Lea	&	Perrins	'	Sauce	on	the	Table
菜肴	改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱	在	这	桌子

餐桌上摆上李派林酱汁，菜肴更添风味

[koʊld] [miːts] [fɪʃ]

COLD	MEATS	FISH
寒冷的	肉类	鱼

冷肉 鱼

[ɪm'pruːvd] [baɪ] ['ædɪŋ] [ɪm'pruːvd] [baɪ] ['ædɪŋ]

Improved	by	adding	Improved	by	adding
改进	经过	添加	改进	经过	添加

通过添加改进 通过添加改进

[liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] [æt; ət] [ðə; ði] ['teɪbl] .

Lea	&	Perrins	'	Sauce	at	the	table	.
莉亚	&	佩林斯	-	酱	在	这	桌子	.

桌上放着李派林嗯汁。

[liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] [æt; ət][ðə; ði] ['teɪbl] .
Lea & Perrins ' Sauce at the table .
莉亚 & 佩林斯 - 酱 在 这 桌子 .

桌上放着李派林喼汁。

[koʊld] [slaɪst] [biːf] .
Cold Sliced Beef .
寒冷的 切片 牛肉 .

冷切牛肉。

[fraɪd] [ʃæd]
Fried Shad
油煎 沙德

炸鲥鱼

[koʊld] [slaɪst] [læm] . [ɔːr] ['eni] [fraɪd] [fɪʃ] .
Cold Sliced Lamb . or any Fried Fish .
寒冷的 切片 羊肉 . 或者 任何 油煎 鱼 .

凉拌羊肉片，或任何炸鱼。

[koʊld] [slaɪst] ['mʌt(ə)n] .
Cold Sliced Mutton .
寒冷的 切片 羊肉 .

冷切羊肉。

[beɪkt] [fɪʃ] .
Baked Fish .
烘焙 鱼 .

烤鱼。

[koʊld] [slaɪst] [viːl] .
Cold Sliced Veal .
寒冷的 切片 小牛肉 .

冷切小牛肉。

[plæŋkt] [fɪʃ] .
Planked Fish .
木板 鱼 .

烤鱼。

[koʊld] [slaɪst] [pɔːrk] .
Cold Sliced Pork .
寒冷的 切片 猪肉 .

凉拌猪肉片。

[bɔɪld] [fɪʃ] .
Boiled Fish .
煮沸 鱼 .

水煮鱼。

[koʊld] [slaɪst] ['tʃɪkɪn] , ['tɜːrki] [ɔːr] [geɪm] .
Cold Sliced Chicken , Turkey or Game .
寒冷的 切片 鸡 , 火鸡 或者 游戏 .

冷切鸡肉、火鸡肉或野味。

[brɔɪld] [fɪʃ] .
Broiled Fish .
烤制 鱼 .

烤鱼。

[hɑːt] [miːts] [ʃel] [fɪʃ]
HOT MEATS SHELL FISH
热的 肉类 壳 鱼

热肉贝类

[ɪm'pruːvd] [baɪ] ['ædɪŋ] [ɪm'pruːvd] [baɪ] ['ædɪŋ]
Improved by adding Improved by adding
改进 经过 添加 改进 经过 添加

通过添加改进 通过添加改进

[liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] [æt; ət][ðə; ði] ['teɪbl] .
Lea & Perrins ' Sauce at the table .
莉亚 & 佩林斯 - 酱 在 这 桌子 .

桌上放着李派林喼汁。

[liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] [æt; ət][ðə; ði] ['teɪbl] .
Lea & Perrins ' Sauce at the table .
莉亚 & 佩林斯 - 酱 在 这 桌子 .

桌上放着李派林喼汁。

[steɪks] .
Steaks .
牛排 .

牛排。

['ɔɪstər] .
Oysters .
牡蛎 .

牡蛎。

[roʊsts] .
Roasts .
烤肉 .

烤肉。

[klæmz] .
Clams .
蛤蜊 .

蛤蜊。

[læm] , ['mʌt(ə)n] [sɔːft] - [ʃel] [kræbz] .
Lamb , Mutton Soft - Shell Crabs .
羊肉 , 羊肉 柔软的 - 壳 螃蟹 .

羊肉、软壳蟹。

[ænd; ənd][pɔːrk] [tʃɔps] .
and Pork Chops .
和 猪肉 排骨 .

还有猪排。

[bɔɪld] [kræbz] .
Boiled Crabs .
煮沸 螃蟹 .

煮螃蟹。

['devld] [kræbz] .
Devilled Crabs .
魔鬼般的 螃蟹 .

魔鬼蟹。

['lɑːbstər] .
Lobster .
龙虾 .

龙虾。

['sælədz] [eg] ['dɪʃɪz]
SALADS EGG DISHES
沙拉 蛋 菜肴

沙拉 鸡蛋料理

[ɪm'pruːvd] [baɪ] ['ædɪŋ] [ɪm'pruːvd] [baɪ] ['ædɪŋ]
Improved by adding Improved by adding
改进 经过 添加 改进 经过 添加

通过添加改进 通过添加改进

[liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] [æt; ət][ðə; ði] ['teɪbl] .
Lea & Perrins ' Sauce at the table .
莉亚 & 佩林斯 - 酱 在 这 桌子 .

桌上放着李派林喼汁。

[liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] [æt; ət][ðə; ði] ['teɪbl] .
Lea & Perrins ' Sauce at the table .
莉亚 & 佩林斯 - 酱 在 这 桌子 .

桌上放着李派林喼汁。

[eg] ['sæləd] .
Egg Salad .
蛋 沙拉 .

鸡蛋沙拉。

[sɔːft] - [bɔɪld] [egz] .
Soft - Boiled Eggs .
柔软的 - 煮沸 鸡蛋 .

溏心蛋。

[tə'meɪtoʊ]['sæləd] .
Tomato Salad .
番茄 沙拉 .

番茄沙拉。

[poʊtʃt] [egz] .
Poached Eggs .
偷猎 鸡蛋 .

水煮蛋。

[fɪʃ] ['sæləd] .
Fish Salad .
鱼 沙拉 .

鱼肉沙拉。

[beɪkt] [egz] .
Baked Eggs .
烘焙 鸡蛋 .

烤鸡蛋。

['tʃɪkɪn] [ænd; ənd] [viːl] ['sælədz] .
Chicken and Veal Salads .
鸡 和 小牛肉 沙拉 .

鸡肉和小牛肉沙拉。

[fraɪd] [egz] .
Fried Eggs .
油煎 鸡蛋 .

煎蛋。

['ɔməlɪts] .
Omelets .
煎蛋卷 .

煎蛋卷。

[ˌsuː'fleɪz] . [['sɛvən]]
Soufflés . [7]
舒芙蕾 . [7]

舒芙蕾。[7]

['dresɪŋz] [ænd; ənd] ['greiviz]
DRESSINGS AND GRAVIES
敷料 和 肉汁

调味汁和肉汁

[ɪm'pru:vd] [wɪð; wɪθ] [li:] & ['pɛrɪnz] - [sɔ:s] [ɪn] [ðə; ði] ['kʊkɪŋ]
IMPROVED WITH LEA & PERRINS ' SAUCE IN THE COOKING
改进 和 地方教育局 & 佩林斯 - 酱 在 这 烹饪

烹饪过程中加入了李派林酱汁，味道更佳。

[ə'prouprɪət] ['dresɪŋz] [ænd; ənd] ['greiviz] [fɔ:r; fər] ['dɪfrənt]
Appropriate Dressings and Gravies for Different
合适的 敷料 和 肉汁 为了 不同的

适合不同菜肴的调味汁和肉汁

[mi:ts] [ænd; ənd]['vedʒtəb(ə)lz]
Meats and Vegetables
肉类 和 蔬菜

肉类和蔬菜

[braʊn] ['dresɪŋz] [ʃʊd; ʃəd] [bi:; bi] [sɜ:rvd] [wɪð; wɪθ]
BROWN DRESSINGS SHOULD BE SERVED WITH
棕色的 敷料 应该 是 服务 和

棕色酱汁应与.....一起食用

[braʊn] ['greɪvi] .
Brown Gravy .
棕色的 肉汁 .

棕色肉汁。

['roʊstɪd] [mi:ts] , [koʊld] [mi:ts] ,
Roasted Meats , Cold Meats ,
烤 肉类 , 寒冷的 肉类 ,

烤肉、冷肉、

[stu:d] [mi:ts] , [tʃɑ:pt] [mi:ts] .
Stewed Meats , Chopped Meats .
炖 肉类 , 切碎 肉类 .

炖肉，碎肉。

['kri:oʊl] ['dresɪŋ] .
Creole Dressing .
克里奥尔语 敷料 .

克里奥尔风味酱汁。

['roʊstɪd] [pɔ:rk] , [pɔ:rk] [tʃɔps] ,
Roasted Pork , Pork Chops ,
烤 猪肉 , 猪肉 排骨 ,

烤猪肉、猪排

[brɔɪld] [fɪʃ] , [krəu'kets] , [raɪs] .
Broiled Fish , Croquettes , Rice .
烤制 鱼 , 炸丸子 , 米 .

烤鱼、炸丸子、米饭。

['pɪkl] ['dresɪŋ] .
Pickle Dressing .
泡菜 敷料 .

腌菜酱。

[steɪk] , [fraɪd] ['lɪvər] , [geɪm] .
Steak , Fried Liver , Game .
牛排 , 油煎 肝 , 游戏 .

牛排、炸肝、野味。

['dʒeli] ['dresɪŋ] .
Jelly Dressing .
果冻 敷料 .

果冻酱。

[roʊst] ['tɜːrki] , [dʌk] , [guːs] [ɔːr]
Roast Turkey , Duck , Goose or
烤 火鸡 , 鸭子 , 鹅 或者

烤火鸡、鸭、鹅或

['ʌðər] [geɪm] .
other Game .
其他 游戏 .

其他游戏。

['mʌʃrʊm] ['dresɪŋ] .
Mushroom Dressing .
蘑菇 敷料 .

蘑菇酱。

[steɪk] , [fɪ'leɪ] ['mɪgnən] , [tim'baːliz] ,
Steak , Fillet Mignon , Timbales ,
牛排 , 鱼片 米尼翁 , 定音鼓 ,

牛排、菲力牛排、Timbales、

[krəu'kets] , ['tʃɪkɪn] .
Croquettes , Chicken .
炸丸子 , 鸡 .

炸丸子，鸡肉。

['ɑːlɪv] ['dresɪŋ] .
Olive Dressing .
橄榄 敷料 .

橄榄酱。

[steɪk] , [roʊst] [dʌk] , [beɪkt]
Steak , Roast Duck , Baked
牛排 , 烤 鸭子 , 烘焙

牛排、烤鸭、烤肉

[fɪʃ] , [geɪm] , ['tʃɪkɪn] , ['ɔməlɪts] ,
Fish , Game , Chicken , Omelets ,
鱼 , 游戏 , 鸡 , 煎蛋卷 ,

鱼、野味、鸡肉、煎蛋卷

[krəu'kets] .
Croquettes .
炸丸子 .

炸丸子。

['ʌnjən] ['dresɪŋ] .
Onion Dressing .
洋葱 敷料 .

洋葱酱。

[steɪks] , [miːts] , [krəu'kets] ,
Steaks , Meats , Croquettes ,
牛排 , 肉类 , 炸丸子 ,

牛排、肉类、炸丸子

[tʃɑːpt] [miːts] .
Chopped Meats .
切碎 肉类 .

碎肉。

['spænɪʃ] ['dresɪŋ] .
Spanish **Dressing** **.**
西班牙语 敷料 .

西班牙沙拉酱。

['ɔməlɪts] , [raɪs] , ['kɔ:rnmi:l] , [krəu'kets] ,
Omelets **,** **Rice** **,** **Cornmeal** **,** **Croquettes** **,**
煎蛋卷 , 米 , 玉米粉 , 炸丸子 ,

煎蛋卷、米饭、玉米粉、炸丸子

[fɪʃ] [keɪks] .
Fish **Cakes** **.**
鱼 蛋糕 .

鱼饼。

[tə'meɪtoʊ] ['dresɪŋ] .
Tomato **Dressing** **.**
番茄 敷料 .

番茄酱。

[ˌmækə'roʊni] , [raɪs] , [bi:f] [steɪk] ,
Macaroni **,** **Rice** **,** **Beef** **Steak** **,**
通心粉 , 米 , 牛肉 牛排 ,

通心粉、米饭、牛排

[krəu'kets] , [fɪʃ] [keɪks] .
Croquettes **,** **Fish** **Cakes** **.**
炸丸子 , 鱼 蛋糕 .

炸丸子，鱼饼。

[waɪt] [stɑ:k] ['dresɪŋz] [ʃʊd; ʃəd] [bi:; bi] [sɜ:rvd] [wɪð; wɪθ]
WHITE **STOCK** **DRESSINGS** **SHOULD** **BE** **SERVED** **WITH**
白色的 库存 敷料 应该 是 服务 和

白色汤汁应与……一起食用

['kɑ:liflaʊər] ['dresɪŋ] .
Cauliflower **Dressing** **.**
菜花 敷料 .

花椰菜酱。

[bɔɪld] ['tʃɪkɪn] , ['tɜ:rki] [ɔ:r]
Boiled **Chicken** **,** **Turkey** **or**
煮沸 鸡 , 火鸡 或者

水煮鸡肉、火鸡或

['ʌðər] ['poʊltri] .
other **Poultry** **.**
其他 家禽 .

其他家禽。

['seləri] ['dresɪŋ] .
Celery **Dressing** **.**
芹菜 敷料 .

芹菜酱。

[brɔɪld] [fɪʃ] , ['tʃɪkɪn] [ɔ:r] ['tɜ:rki] .
Broiled **Fish** **,** **Chicken** **or** **Turkey** **.**
烤制 鱼 , 鸡 或者 火鸡 .

烤鱼、烤鸡或烤火鸡。

[tʃi:z] ['dresɪŋ] .
Cheese **Dressing** **.**
奶酪 敷料 .

奶酪酱。

[ˌmækə'roʊni] , ['hɑːmɪni] , [raɪs] , [fɪʃ] ,
Macaroni , **Hominy** , **Rice** , **Fish** ,
通心粉 , 玉米粥 , 米 , 鱼 ,

通心粉、玉米粥、米饭、鱼

['vedʒtəb(ə)l] [krəu'kets] , ['kɑːliflaʊər] ,
Vegetable **Croquettes** , **Cauliflower** ,
蔬菜 炸丸子 , 菜花 ,

蔬菜丸子，花椰菜，

[ə'spærəgəs] .
Asparagus .
芦笋 .

芦笋。

['ɔɪstər] ['dresɪŋ] .
Oyster **Dressing** .
牡蛎 敷料 .

牡蛎酱汁。

[beɪkt] [fɪʃ] , [krəu'kets] ,
Baked **Fish** , **Croquettes** ,
烘焙 鱼 , 炸丸子 ,

烤鱼、炸丸子、

['tʃɪkɪn] [ɔːr] [geɪm] .
Chicken **or** **Game** .
鸡 或者 游戏 .

鸡肉还是野味?

[drɔːn] ['bʌtər] ['dresɪŋz] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [sɜːrvd] [wɪð; wɪθ]
DRAWN **BUTTER** **DRESSINGS** **SHOULD** **BE** **SERVED** **WITH**
绘制 黄油 敷料 应该 是 服务 和

黄油酱汁应与……一起食用

[pleɪn] ['bʌtər] ['dresɪŋ] .
Plain **Butter** **Dressing** .
清楚的 黄油 敷料 .

原味黄油沙拉酱。

[fɪʃ] [ænd; ənd] [freʃ] ['vedʒtəb(ə)lz] .
Fish **and** **Fresh** **Vegetables** .
鱼 和 新鲜的 蔬菜 .

鱼类和新鲜蔬菜。

[eg] ['dresɪŋ] .
Egg **Dressing** .
蛋 敷料 .

鸡蛋调味汁。

[fɪʃ] [ɔːr]['vedʒtəb(ə)l] [krəu'kets] ,
Fish **or** **Vegetable** **Croquettes** ,
鱼 或者 蔬菜 炸丸子 ,

鱼肉或蔬菜炸丸子，

[ˌmækə'roʊni] , [raɪs] .
Macaroni , **Rice** .
通心粉 , 米 .

通心粉，米饭。

['lemən] ['dresɪŋ] .
Lemon **Dressing** .
柠檬 敷料 .

柠檬酱。

[ʃæd] , [ʃæd] [roʊ] [ænd; ənd] ['ʌðər]
Shad , Shad Roe and other
沙德 , 沙德 鱼子 和 其他

鲋鱼、鲋鱼卵及其他

[fɪʃ] .
Fish .
鱼 .

鱼。

[ˌmɪsə'leɪniəs] ['dresɪŋz] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [sɜːrvd] [wɪð; wɪθ]
MISCELLANEOUS DRESSINGS SHOULD BE SERVED WITH
各种各样的 敷料 应该 是 服务 和

各种调味汁应与……一起食用

[beɪər'neɪz] ['dresɪŋ] .
Bearnaise Dressing .
贝亚恩斯 敷料 .

贝亚恩酱。

[steɪks] [ænd; ənd] [geɪm] .
Steaks and Game .
牛排 和 游戏 .

牛排和野味。

['meɪtrə] [diː] [hoʊ'tel] ['dresɪŋ] .
Maître de Hotel Dressing .
师傅 德 酒店 敷料 .

酒店礼服主管。

[fɪʃ] , [bɔɪld] , [beɪkt] [ɔːr] [fraɪd] .
Fish , Boiled , Baked or Fried .
鱼 , 煮沸 , 烘焙 或者 油煎 .

鱼，水煮、烘烤或油炸。

[freʃ] ['vedʒtəb(ə)lz] .
Fresh Vegetables .
新鲜的 蔬菜 .

新鲜蔬菜。

['hɑːləndeɪz] ['dresɪŋ] .
Hollandaise Dressing .
荷兰酱 敷料 .

荷兰酱汁。

[fɪʃ] , [ə'spærəgəs] [ænd; ənd] ['kɑːliflaʊər] .
Fish , Asparagus and Cauliflower .
鱼 , 芦笋 和 菜花 .

鱼、芦笋和花椰菜。

[mɪnt] ['dresɪŋ] .
Mint Dressing .
薄荷 敷料 .

薄荷酱。

[læm] [ænd; ənd] [koʊld] [miːts] . [[eɪt]]
Lamb and Cold Meats . [8]
羊肉 和 寒冷的 肉类 . [8]

羊肉和冷肉。[8]

['tʃæptər] [iː]
CHAPTER II
章 二

第二章

[haʊ] [tuː; tə] [ɪm'pruːv] ['dresɪŋz] [ænd; ənd] ['greɪvɪz] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

HOW	TO	IMPROVE	DRESSINGS	AND	GRAVIES	WITH	LEA	&	PERRINS	'	SAUCE
如何	到	提升	敷料	和	肉汁	和	地方教育局	&	佩林斯	-	酱

如何用李派林酱汁提升沙拉酱和肉汁的风味

['æftər][ɔːl] , [ðer; ðər][ɑːr; ər]['oʊnli][ə; eɪ]['sɜːrt(ə)n] ['nʌmbər] [ʌv; əv] [miːts] [ænd; ənd] ['fɪʃɪz] — [ænd; ənd]

After	all	,	there	are	only	a	certain	number	of	meats	and	fishes	—	and
后	全部	,	那里	是	仅有的	一个	肯定	数字	的	肉类	和	鱼	—	和

[ə; eɪ] ['taɪərsəmli] [smɔːl] ['nʌmbər] ,

a	tiresomely	small	number	,
一个	令人厌烦地	小的	数字	,

毕竟，肉类和鱼类的种类就那么多——而且数量少得令人厌烦。

[tuː] , [wiː; wi]['ɔːf(ə)n] [θɪŋk] .

too	,	we	often	think	.
也	,	我们	经常	思考	.

我们常常这样想。

[bʌt; bət][ðə; ði] [θɪŋ] [ðæt] [meɪks] [ðem; ðəm] [siːm] [mɔːr] ['verɪd] — [ðə; ði] ['dɪfrənt] ['fiːtʃər] [ʌv; əv]

But	the	thing	that	makes	them	seem	more	varied	—	the	different	feature	of
但	这	事物	那	制作	他们	似乎	更多的	多种多样	—	这	不同的	特征	的

[iːtʃ] [ɪz][ðə; ði] ['dresɪŋ] [ɔːr]['greɪvɪ] [ðæt] [ɪz] [sɜːrvd] [wɪð; wɪθ][ðem; ðəm] — [ðə; ði] ['dresɪŋ] [wɪtʃ] [ɪz]

each	is	the	dressing	or	gravy	that	is	served	with	them	—	the	dressing	which	is
每个	是	这	敷料	或者	肉汁	那	是	服务	和	他们	—	这	敷料	哪个	是

[meɪd] [θruː] [ðə; ði][ɪ'nɪmɪtəb(ə)l]['fleɪvər][ʌv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] ,

made	through	the	inimitable	flavor	of	Lea	&	Perrins	'	Sauce	,
制成	通过	这	无比	味道	的	莉亚	&	佩林斯	-	酱	,

但使它们看起来更加多样化的，每道菜的不同之处在于搭配的酱汁或肉汁——这种酱汁是用李派林酱汁独特的风味制成的。

[ə; eɪ] [dɪ'stɪŋgwɪʃɪŋ] [ə'dɪʃ(ə)n] [tuː; tə][ðə; ði] [dɪʃ] .

a	distinguishing	addition	to	the	dish	.
一个	区别	添加	到	这	盘子	.

为这道菜增添了独特的风味。

[ðə; ði][zest] , [ðə; ði] ['piːkənsi] ,

The	zest	,	the	piquancy	,
这	热情	,	这	辣味	,

热情，辛辣，

[ðə; ði] [kiːn] [edʒ] [wɪtʃ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] ['gɪvz] [tuː; tə][ə; eɪ] ['dresɪŋ] [ɔːr]['greɪvɪ][hæz; həz] [lɔːŋ]

the	keen	edge	which	Lea	&	Perrins	'	Sauce	gives	to	a	dressing	or	gravy	has	long
这	敏锐的	边缘	哪个	莉亚	&	佩林斯	-	酱	给予	到	一个	敷料	或者	肉汁	有	长的

[bɪn] [noʊn] [ænd; ənd] [juːst] [tuː; tə] [əd'væntɪdʒ] [baɪ][ðə; ði] [haɪ] - ['sæləɪd] [ʃefs] [ʌv; əv]['aʊər; ɑːr]

been	known	and	used	to	advantage	by	the	high	-	salaried	chefs	of	our
到过	已知	和	用过的	到	优势	经过	这	高的	-	领薪水	厨师	的	我们的

[lʌg'ʒʊriəs] ['restərənt] [ænd; ənd][hoʊ'tel] .

luxurious	restaurants	and	hotels	.
豪华	餐厅	和	酒店	.

李派林酱汁能为沙拉酱或肉汁增添独特的风味，这一点早已被我们豪华餐厅和酒店的高薪厨师们所熟知并加以利用。

[ænd; ənd] [naʊ] [ðæt] [ðə; ði] ['ʃɛfs] ['siːkrət][ɪz] [noʊn] ,

And	now	that	the	chef's	secret	is	known	,
和	现在	那	这	厨师的	秘密	是	已知	,

现在厨师的秘密已经公开了，

['evri]	['hoʊmmeɪkər]	[hæz; həz]	[æt; ət]	[hɜːr; hər]	['fɪŋgərz]	-	['ɛndz]	[ðə; ði]	['beɪsɪk]	['nɑːlɪdʒ]	[fɔːr; fər]	[kri'eɪtɪŋ]
every	**homemaker**	**has**	**at**	**her**	**fingers**	**'**	**ends**	**the**	**basic**	**knowledge**	**for**	**creating**
每一个	家庭主妇	有	在	她	手指	-	结束	这	基本的	知识	为了	创建

[frʌm; frəm]	[wʌn]	[ɔːr]	[tuː]	['resəpɪz]	[æn; ən]	['ɪnfɪnət]	[və'raɪəti]	[ʌv; əv]	[rɪtʃ]	,
from	**one**	**or**	**two**	**recipes**	**an**	**infinite**	**variety**	**of**	**rich**	**,**
从	一	或者	二	食谱	一个	无限	种类	的	富有的	,

每个家庭主妇都掌握着基本的烹饪知识，能够根据一两个食谱做出无穷无尽的美味佳肴。

[dɪ'lɪʃəs]	['dresɪŋz]	[ðæt]	[wɪl]	[træns'fɔːrm]	[ðə; ði]	['pleɪnɪst]	[fuːd]	[ænd; ənd]	[meɪk]	[ðə; ði]	['sɪmplɪst]	[hoʊm]
delicious	**dressings**	**that**	**will**	**transform**	**the**	**plainest**	**food**	**and**	**make**	**the**	**simplest**	**home**
可口的	敷料	那	将要	转换	这	最朴素的	食物	和	制作	这	最简单的	家

[miːl]	[æn; ən]	['æpɪtaɪzɪŋ]	[rɪ'pæst]	.
meal	**an**	**appetizing**	**repast**	**.**
一顿饭	一个	令人垂涎的	餐饮	.

美味的调味汁，能让最普通的食物焕然一新，让最简单的家常菜变成令人垂涎的佳肴。

[fuːdz]	[ðæt]	[ɑːr; ər]	[tuː]	[draɪ]	[kæn; kən]	[biː; bi]	['betəd]	[wɪð; wɪθ]	[ə; eɪ]	[θɪn]	['dresɪŋ]	—	[ɪn'hænst]	[baɪ]
Foods	**that**	**are**	**too**	**dry**	**can**	**be**	**bettered**	**with**	**a**	**thin**	**dressing**	**—**	**enhanced**	**by**
食物	那	是	也	干燥	能	是	改进	和	一个	薄的	敷料	—	增强型	经过

[ðə; ði]	[ə'dɪʃ(ə)n]	[ʌv; əv]	[liː]	&	['pɛrɪnz]	-	[sɔːs]	;
the	**addition**	**of**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**	**;**
这	添加	的	莉亚	&	佩林斯	-	酱	;

太干的食物可以用稀薄的酱汁来改善口感——加入李派林酱汁后味道更佳；

[fɔːr; fər]	[mɔːr]	[mɔɪst]	[fuːdz]	[ə; eɪ]	['θɪkər]	['greɪvi]	,	['ɔːlsoʊ]	['siːznd]	[wɪð; wɪθ]	[liː]	&	['pɛrɪnz]	-	[sɔːs]	,
for	**more**	**moist**	**foods**	**a**	**thicker**	**gravy**	**,**	**also**	**seasoned**	**with**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**	**,**
为了	更多的	潮湿	食物	一个	较厚	肉汁	,	还	经验丰富的	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱	,

[ʃʊd; ʃəd]	[biː; bi]	['ædɪd]	.
should	**be**	**added**	**.**
应该	是	额外	.

对于水分较多的食物，应该加入更浓稠的肉汁，并用李派林酱汁调味。

[pleɪn]	['dɪʃɪz]	[meɪ]	[biː; bi]	[em'belɪʃt]	,	[rɪtʃ]	['dɪʃɪz]	"	[toʊnd]	[daʊn]	"	[wɪð; wɪθ]	[kən'træstɪŋ]	['fleɪvərz]	.
Plain	**dishes**	**may**	**be**	**embellished**	**,**	**rich**	**dishes**	**"**	**toned**	**down**	**"**	**with**	**contrasting**	**flavors**	**.**
清楚的	菜肴	可能	是	修饰过的	,	富有的	菜肴	"	色调	向下	"	和	对比	口味	.

清淡的菜肴可以加以装饰，浓郁的菜肴可以用对比鲜明的口味来"中和"。

[bʌt; bət]	['weðər]	[ðə; ði]	['dresɪŋ]	[biː; bi]	[θɪk]	[ɔːr]	[θɪn]	,	[maɪld]	[ɔːr]	[rɪtʃ]	,
But	**whether**	**the**	**dressing**	**be**	**thick**	**or**	**thin**	**,**	**mild**	**or**	**rich**	**,**
但	无论	这	敷料	是	厚的	或者	薄的	,	温和的	或者	富有的	,

但无论酱汁浓稠还是稀薄，味道清淡还是浓郁，

[ðə; ði]	[ə'dɪʃ(ə)n]	[ʌv; əv]	[liː]	&	['pɛrɪnz]	-	[sɔːs]	[im'pruːvz]	[bɪ'jɑːnd]	[jʊr; jər]	[ˌekspek'teɪʃn]	[ðə; ði]	['resəpi]
the	**addition**	**of**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**	**improves**	**beyond**	**your**	**expectation**	**the**	**recipe**
这	添加	的	莉亚	&	佩林斯	-	酱	改善	超过	你的	期待	这	食谱

[wer'ɪn]	[ˌaɪ 'tiː]	[ɪz]	[juːst]	.
wherein	**it**	**is**	**used**	**.**
其中	它	是	用过的	.

加入李派林酱汁后，菜肴的美味程度会超出你的预期。

[ɪts]	['fleɪvər]	['kænɑːt]	[biː; bi]	['ɪmɪˌteɪtɪd]	,	[ænd; ənd]	[ˌaɪ 'tiː]	[hæz; həz]	['nevər]	[bɪn]	['iːkwəld]	.
Its	**flavor**	**cannot**	**be**	**imitated**	**,**	**and**	**it**	**has**	**never**	**been**	**equalled**	**.**
它是	味道	不能	是	模仿	,	和	它	有	绝不	到过	等于	.

它的味道无法模仿，也从未被超越。

[ˌaɪ 'tiː]	[ɪz]	[ðə; ði]	[ə'rɪdʒən(ə)l]	['wustəʃiə]	—	[ænd; ənd]	[ðə; ði]	['oʊnli]	[ɔːl]	-	['pɜːrfɪkt]	['siːzənɪŋ]	.
It	**is**	**the**	**original**	**Worcestershire**	**—**	**and**	**the**	**only**	**all**	**-**	**perfect**	**seasoning**	**.**
它	是	这	原来的	伍斯特郡	—	和	这	仅有的	全部	-	完美的	调料	.

这是正宗的伍斯特郡酱——也是唯一完美的调味料。

[liː] & ['pɛrɪnz] [ɑːr; ər][ðə; ði][soʊl][ˌmænju'fæktʃərəz][ʌv; əv][ðə; ði][ə'rɪdʒən(ə)l] ['wustəʃiə] [sɔːs] .

Lea	**&**	**Perrins**	**are**	**the**	**sole**	**manufacturers**	**of**	**the**	**Original**	**Worcestershire**	**Sauce**	**.**
莉亚	&	佩林斯	是	这	唯一	制造商	的	这	原来的	伍斯特郡	酱	.

李派林是原味伍斯特沙司的唯一生产商。

[biː; bi] [ʃʊr] [tuː; tə][ˌeɪ diː 'diː] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] [tuː; tə][ɔːl]['resəpɪz] .

Be	**sure**	**to**	**add**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**	**to**	**all**	**recipes**	**.**
是	当然	到	添加	莉亚	&	佩林斯	-	酱	到	全部	食谱	.

所有食谱中务必加入李派林嗯汁。

['dɪfrənt] [kaɪndz][ʌv; əv] ['dresɪŋz]

DIFFERENT	**KINDS**	**OF**	**DRESSINGS**
不同的	种类	的	敷料

不同类型的敷料

[ðer; ðər][ɑːr; ər] [tuː] [bɪg] ['klæsɪz] [ʌv; əv] ['dresɪŋz] , [braʊn] [ænd; ənd] [waɪt] .

There	**are**	**two**	**big**	**classes**	**of**	**dressings**	**,**	**brown**	**and**	**white**	**.**
那里	是	二	大的	课程	的	敷料	,	棕色的	和	白色的	.

调味料主要分为两大类：棕色调味料和白色调味料。

[ðə; ði] [braʊn] ['dresɪŋz] [ɑːr; ər]['juːʒuəli; 'juːʒəli] [meɪd] [wɪð; wɪθ] [miːt] [dʒuːsiz][ɔːr][iks'trækts] [noʊn] [æz; əz]

The	**brown**	**dressings**	**are**	**usually**	**made**	**with**	**meat**	**juices**	**or**	**extracts**	**known**	**as**
这	棕色的	敷料	是	通常	制成	和	肉	果汁	或者	提取物	已知	作为

" [stɑːk] ,

"	**stock**	**,**
"	库存	,

棕色酱汁通常是用肉汁或肉汁提取物（称为"肉汤"）制成的，

" [ɔːr][baɪ][fɜːrst] ['braʊnɪŋ] [ðə; ði]['flaʊər] [wɪtʃ] [ɪz] [juːst] [tuː; tə] ['θɪkən] [ðem; ðəm] .

"	**or**	**by**	**first**	**browning**	**the**	**flour**	**which**	**is**	**used**	**to**	**thicken**	**them**	**.**
"	或者	经过	第一的	褐变	这	面粉	哪个	是	用过的	到	加厚	他们	.

或者先将用来增稠的面粉炒至棕色。

[ðə; ði] [waɪt] [ɔːr] [kriːm] ['dresɪŋz] [ɑːr; ər] [meɪd] [wɪð; wɪθ] [waɪt] [stɑːk] , [ðə; ði]['wɔːtər][ɪn] [wɪtʃ] ['vedʒtəb(ə)lz] ,

The	**white**	**or**	**cream**	**dressings**	**are**	**made**	**with**	**white**	**stock**	**,**	**the**	**water**	**in**	**which**	**vegetables**	**,**
这	白色的	或者	奶油	敷料	是	制成	和	白色的	库存	,	这	水	在	哪个	蔬菜	,

白色或奶油色的沙拉酱是用白汤制成的，也就是煮蔬菜的水。

['ʌnjən] , ['seləri] , [raɪs] , ['tʃɪkɪn] [ɔːr]['mʌt(ə)n] [hæv; həv] [bɪn] [kʊkt] , [mɪlk] [ɔːr] [kriːm] [æz; əz][ðə; ði] ['lɪkwɪd] [ɪn'griːdiənt] ,

onion	**,**	**celery**	**,**	**rice**	**,**	**chicken**	**or**	**mutton**	**have**	**been**	**cooked**	**,**	**milk**	**or**	**cream**	**as**	**the**	**liquid**	**ingredient**	**,**
洋葱	,	芹菜	,	米	,	鸡	或者	羊肉	有	到过	煮熟	,	牛奶	或者	奶油	作为	这	液体	成分	,

洋葱、芹菜、米饭、鸡肉或羊肉已煮熟，液体成分为牛奶或奶油。

[ænd; ənd] ['θɪkənd] [wɪð; wɪθ] [waɪt] ['flaʊər] .

and	**thickened**	**with**	**white**	**flour**	**.**
和	增稠	和	白色的	面粉	.

并用白面粉勾芡。

[ðə; ði] [braʊn] ['dresɪŋz] [ɑːr; ər] [mɔːr] ['friːkwəntli] [sɜːrvd] [wɪð; wɪθ] [miːts] , ['poʊltri] [ænd; ənd] [geɪm] ,

The	**brown**	**dressings**	**are**	**more**	**frequently**	**served**	**with**	**meats**	**,**	**poultry**	**and**	**game**	**,**
这	棕色的	敷料	是	更多的	频繁地	服务	和	肉类	,	家禽	和	游戏	,

棕色酱汁通常与肉类、家禽和野味一起食用。

[ðə; ði] [waɪt] [ɔːr] [kriːm] ['dresɪŋz] [wɪð; wɪθ] [fɪʃ] [ænd; ənd]['vedʒtəb(ə)lz] .

the	**white**	**or**	**cream**	**dressings**	**with**	**fish**	**and**	**vegetables**	**.**
这	白色的	或者	奶油	敷料	和	鱼	和	蔬菜	.

鱼和蔬菜佐以白色或奶油色酱汁。

['dresɪŋz] [ɑːr; ər]['ɔːlsoʊ] [neɪmd] [baɪ][ðə; ði][meɪn] [ɪn'griːdiənt] [frʌm; frəm] [wɪtʃ] [ðeɪ] [geɪn][ðer; ðər]
Dressings **are** **also** **named** **by** **the** **main** **ingredient** **from** **which** **they** **gain** **their**
敷料 是 还 命名 经过 这 主要的 成分 从 哪个 他们 获得 他们的
['fleɪvər] ,
flavor **,**
味道 ,

调味料也以其主要风味来源的成分命名。

[æz; əz] ['mʌʃrʊm] ['dresɪŋ] , [tə'meɪtoʊ] ['dresɪŋ] , [mɪnt] ['dresɪŋ] , [tʃiːz] ['dresɪŋ] .
as **Mushroom** **Dressing** **,** **Tomato** **Dressing** **,** **Mint** **Dressing** **,** **Cheese** **Dressing** **.**
作为 蘑菇 敷料 , 番茄 敷料 , 薄荷 敷料 , 奶酪 敷料 .

例如蘑菇酱、番茄酱、薄荷酱、奶酪酱。

['ʌðər] ['dresɪŋz] [ɑːr; ər] ['klæsɪfaɪd] [baɪ][ðə; ði] [ɪn'griːdiənt] [wɪð; wɪθ] [wɪtʃ] [ðeɪ] [ɑːr; ər] ['θɪkənd] ,
Other **dressings** **are** **classified** **by** **the** **ingredient** **with** **which** **they** **are** **thickened** **,**
其他 敷料 是 分类 经过 这 成分 和 哪个 他们 是 增稠 ,
[æz; əz]['flaʊər][ænd; ənd] ['bʌtər] ['dresɪŋz] ,
as **Flour** **and** **Butter** **Dressings** **,**
作为 面粉 和 黄油 敷料 ,

其他调味汁则根据其增稠成分进行分类，例如面粉调味汁和黄油调味汁。

['kɔːrnstɑːrtʃ] ['dresɪŋz] , [eg] ['dresɪŋz] [ænd; ənd] [drɔːn] ['bʌtər] ['dresɪŋz] . [[naɪn]]
Cornstarch **Dressings** **,** **Egg** **Dressings** **and** **Drawn** **Butter** **Dressings** **.** **[** **9** **]**
玉米淀粉 敷料 , 蛋 敷料 和 绘制 黄油 敷料 . [9]

玉米淀粉酱、鸡蛋酱和黄油酱。[9]

[haʊ] [ænd; ənd] [wen] [tuː; tə] ['siːz(ə)n] ['dresɪŋz] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
HOW **AND** **WHEN** **TO** **SEASON** **DRESSINGS** **WITH** **LEA** **&** **PERRINS** **'** **SAUCE**
如何 和 什么时候 到 季节 敷料 和 地方教育局 & 佩林斯 - 酱

如何以及何时用李派林酱汁调味沙拉酱

[tuː; tə] [prə'kjʊr] [ðə; ði] [fʊl] [zest] ,
To **procure** **the** **full** **zest** **,**
到 采购 这 满的 热情 ,

为了充分发挥其功效，

['piːkənsi] [ænd; ənd]['fleɪvər][ʌv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] [ɪn] ['siːzənɪŋ] ['eni] ['dresɪŋ] [ɔːr]['greɪvi] ,
piquancy **and** **flavor** **of** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce** **in** **seasoning** **any** **dressing** **or** **gravy** **,**
辣味 和 味道 的 莉亚 & 佩林斯 - 酱 在 调料 任何 敷料 或者 肉汁 ,

李派林酱的辛辣风味可用于调味任何沙拉酱或肉汁。

[juː; jʊ][mʌst; məst][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] [dʒʌst] [bɪ'fɔːr] [rɪ'muːvɪŋ] [ðə; ði] ['dresɪŋ]
you **must** **add** **the** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce** **just** **before** **removing** **the** **dressing**
你 必须 添加 这 莉亚 & 佩林斯 - 酱 只是 前 移除 这 敷料
[frʌm; frəm][ðə; ði]['faɪər] .
from **the** **fire** **.**
从 这 火 .

必须在将调味汁从火上移开之前加入李派林酱。

[ɪf] [ðə; ði] ['dresɪŋ] [mʌst; məst][stænd][fɔːr; fər]['eni][leŋkθ; leŋθ][ʌv; əv][taɪm] ,
If **the** **dressing** **must** **stand** **for** **any** **length** **of** **time** **,**
如果 这 敷料 必须 站立 为了 任何 长度 的 时间 ,

如果需要将敷料放置一段时间，

[duː][nɑːt][ˌeɪ diː 'diː] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] [ʌn'tɪl][dʒʌst] [bɪ'fɔːr] ['sɜːrvɪŋ] [taɪm] .
do **not** **add** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce** **until** **just** **before** **serving** **time** **.**
做 不是 添加 莉亚 & 佩林斯 - 酱 直到 只是 前 服务 时间 .

上菜前再加入李派林酱。

[ðə; ði][prə'pɔ:rʃ(ə)n][ʌv; əv] [li:] & ['pɛrɪnz] - [sɔ:s] [tu:; tə][ˌeɪ di: 'di:][tu:; tə] [mi:t] ['dresɪŋz] [ænd; ənd]

The	proportion	of	Lea	&	Perrins	'	Sauce	to	add	to	meat	dressings	and
这	部分	的	莉亚	&	佩林斯	-	酱	到	添加	到	肉	敷料	和

['greiviz] [ɪz] ,

gravies	is	,
肉汁	是	,

添加到肉类调味汁和肉汁中的李派林酱汁的比例为：

[fɔ:r; fər][æn; ən]['ævərɪdʒ] [teɪst] , [ə'baʊt] [tu:] ['ti:spu:n,fʊl] [ʌv; əv] [li:] & ['pɛrɪnz] - [tu:; tə] ['evri] ['kʌpfʊl]

for	an	average	taste	,	about	two	teaspoonfuls	of	Lea	&	Perrins	'	to	every	cupful
为了	一个	平均的	品尝	,	关于	二	茶匙	的	莉亚	&	佩林斯	-	到	每一个	一杯

[ʌv; əv] ['dresɪŋ] .

of	dressing	.
的	敷料	.

对于一般口味，每杯沙拉酱中加入约两茶匙李派林喻汁。

[tu:; tə] ['delɪkət] [waɪt] [stɑ:k] ['dresɪŋz] [ænd; ənd]['vedʒtəb(ə)l] ['sɔ:sɪz] , [ɪn] [wɪtʃ] [ðə; ði]['fleɪvər][ʌv; əv]

To	delicate	white	stock	dressings	and	vegetable	sauces	,	in	which	the	flavor	of
到	精美的	白色的	库存	敷料	和	蔬菜	酱汁	,	在	哪个	这	味道	的

[ðə; ði]['vedʒtəb(ə)l][ʃʊd; ʃəd] ['dɑ:mɪneɪt] ,

the	vegetable	should	dominate	,
这	蔬菜	应该	支配	,

清淡的白色高汤调味汁和蔬菜酱汁，其中蔬菜的风味应该占据主导地位。

[ju:z][wʌn] - [hæf][ʌv; əv][ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [li:] & ['pɛrɪnz] - [sɔ:s] [tu:; tə] ['evri] ['kʌpfʊl] [ʌv; əv]

use	one	-	half	of	a	teaspoonful	of	Lea	&	Perrins	'	Sauce	to	every	cupful	of
使用	一	-	一半	的	一个	一茶匙	的	莉亚	&	佩林斯	-	酱	到	每一个	一杯	的

['dresɪŋ] .

dressing	.
敷料	.

每杯沙拉酱中加入半茶匙李派林酱。

[wen] [sʌtʃ] ['vedʒtəb(ə)lz][æz; əz]['ʌnjən] , [beɪ] [li:f] ,

When	such	vegetables	as	onion	,	bay	leaf	,
什么时候	这样的	蔬菜	作为	洋葱	,	湾	叶子	,

当洋葱、月桂叶等蔬菜.....

['kærəts] [ɔ:r] ['ʌðər] ['haɪli] ['si:znd] ['vedʒtəb(ə)lz][ɑ:r; ər] [ju:st] [ɪn][ə; eɪ] [sɔ:s] ,

carrots	or	other	highly	seasoned	vegetables	are	used	in	a	sauce	,
胡萝卜	或者	其他	高度	经验丰富的	蔬菜	是	用过的	在	一个	酱	,

胡萝卜或其他味道浓郁的蔬菜常用于制作酱汁。

[ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [kʊkt] [ɪn][ðə; ði] ['bʌtər] [ɔ:r][fæt][wɪð; wɪθ] [wɪtʃ] [ðə; ði] [sɔ:s] [ɪz] [meɪd] [bɪ'fɔ:r]

they	should	be	cooked	in	the	butter	or	fat	with	which	the	sauce	is	made	before
他们	应该	是	煮熟	在	这	黄油	或者	胖的	和	哪个	这	酱	是	制成	前

[ðə; ði]['lɪkwɪd][ɪz] ['ædɪd] .

the	liquid	is	added	.
这	液体	是	额外	.

应该先用制作酱汁的黄油或油脂将它们炒熟，然后再加入液体。

[bʌt; bət] [ɪf] [ðə; ði]['vedʒtəb(ə)l] [wɪtʃ] [ɪz] [ju:st] [ɪn][ðə; ði] ['dresɪŋ] [ɪz][tu:; tə][bi:; bi] [ri'teind] [ɪn][ðə; ði]

But	if	the	vegetable	which	is	used	in	the	dressing	is	to	be	retained	in	the
但	如果	这	蔬菜	哪个	是	用过的	在	这	敷料	是	到	是	保留	在	这

[sɔ:s] ,

sauce	,
酱	,

但如果调味汁中使用的蔬菜要保留在酱汁中，

[ˌaɪ 'ti:][ɪz] ['fri:kwəntli] ['ædɪd] ['æftər][ðə; ði] ['dresɪŋ] [hæz; həz] [bɪn] [kəm'pli:tɪd] .

it	is	frequently	added	after	the	dressing	has	been	completed	.
它	是	频繁地	额外	后	这	敷料	有	到过	完全的	.

它通常是在敷料包扎完成后添加的。

[ðɪs] [ɪz][ðə; ði] [keɪs] [wen] [tʃɑːpt] ['ɑːlɪvz] , [ə'spærəgəs] [tɪps] , ['mʌʃrʊmz] [ænd; ənd] ['ʌðər]
This **is** **the** **case** **when** **chopped** **olives** **,** **asparagus** **tips** **,** **mushrooms** **and** **other**
这 是 这 案件 什么时候 切碎 橄榄 , 芦笋 尖端 , 蘑菇 和 其他
['vedʒtəb(ə)lz][ɑːr; ər] [juːst] .
vegetables **are** **used** **.**
蔬菜 是 用过的 .

当使用切碎的橄榄、芦笋尖、蘑菇和其他蔬菜时，就会出现这种情况。

[braʊn] ['dresɪŋz]
BROWN **DRESSINGS**
棕色的 敷料

棕色调料

['beɪsɪk] [braʊn] ['dresɪŋ]
BASIC **BROWN** **DRESSING**
基本的 棕色的 敷料

基础棕色调料

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved **with** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce**
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn,fʊl] [ʌv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .
2 **teaspoonfuls** **of** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce** **.**
2 茶匙 的 莉亚 & 佩林斯 - 酱 .

茶匙 Lea & Perrins 酱。

[ˌtuː'tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] .
2 **tablespoonfuls** **of** **butter** **.**
2 汤匙 的 黄油 .

2汤匙黄油。

[θriː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv]['flaʊər] .
3 **tablespoonfuls** **of** **flour** **.**
3 汤匙 的 面粉 .

3汤匙面粉。

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] .
1 **/** **2** **teaspoonful** **of** **salt** **.**
1 / 2 一茶匙 的 盐 .

半茶匙盐。

[wʌn]['kʌpfʊl][ʌv; əv] [braʊn] [miːt] [stɑːk] [ɔːr] ['ʌðər] ['lɪkwɪd] . [[wʌn]]
1 **cupful** **of** **brown** **meat** **stock** **or** **other** **liquid** **.** **[** **1** **]**
1 一杯 的 棕色的 肉 库存 或者 其他 液体 . [1]

1 杯棕色肉汤或其他液体。[1]

[melt][ðə; ði] ['bʌtər] , [rɪ'muːv] [frʌm; frəm]['faɪər][ænd; ənd][stɜːr][ɪn]['flaʊər][ʌn'tɪl] [smuːð] ;
Melt **the** **butter** **,** **remove** **from** **fire** **and** **stir** **in** **flour** **until** **smooth** **;**
熔化 这 黄油 , 消除 从 火 和 搅拌 在 面粉 直到 光滑的 ;

将黄油融化，离火，拌入面粉直至顺滑；

[ˌriː'hiːt] [ænd; ənd] [ə'gen] [rɪ'muːv] [frʌm; frəm]['faɪər] .
reheat **and** **again** **remove** **from** **fire** **.**
再加热 和 再次 消除 从 火 .

重新加热后再次离火。

['sloʊli] [stɜːr][ɪn][ðə; ði]['lɪkwɪd] , [wɪtʃ] [meɪ] [biː; bi] [miːt] [dʒuːs] , [stɑːk] , [ɔːr] ['buːjɑːn] [brɔːθ] .
Slowly **stir** **in** **the** **liquid** **,** **which** **may** **be** **meat** **juice** **,** **stock** **,** **or** **bouillon** **broth** **.**
缓慢地 搅拌 在 这 液体 , 哪个 可能 是 肉 汁 , 库存 , 或者 肉汤 肉汤 .

慢慢倒入液体，可以是肉汁、高汤或肉汤块。

[rɪˈtɜːrn] [tuː; tə][ˈfaɪər][ænd; ənd] [əˈlaʊ] [sɔːs] [tuː; tə][bɔɪl][fɔːr; fər] [tuː] [ɔːr] [θriː] [ˈmɪnɪts] .

Return	**to**	**fire**	**and**	**allow**	**sauce**	**to**	**boil**	**for**	**two**	**or**	**three**	**minutes**	**.**
返回	到	火	和	允许	酱	到	熬	为了	二	或者	三	分钟	.

重新开火，让酱汁煮沸两三分钟。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði] [liː] & [ˈpɛrɪnz] - [sɔːs] , [ænd; ənd] [sɜːrv] [æt; ət][wʌns] .

Add	**the**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**	**,**	**and**	**serve**	**at**	**once**	**.**
添加	这	莉亚	&	佩林斯	-	酱	,	和	服务	在	一次	.

加入李派林酱，立即食用。

[ðɪs] [sɔːs] [ɪz] [gʊd] [wɪð; wɪθ] [ˈroʊstɪd] [miːts] , [krəuˈkets] [ɔːr] [stjuːz] . [[wʌn]]

This	**sauce**	**is**	**good**	**with**	**roasted**	**meats**	**,**	**croquettes**	**or**	**stews**	**.**	**[**	**1**	**]**
这	酱	是	好的	和	烤	肉类	,	炸丸子	或者	炖菜	.	[	1	]

这种酱汁与烤肉、炸丸子或炖菜都很搭。[1]

[stɑːk] . — [wen] [braʊn] [miːt] [stɑːk] [ɔːr] [waɪt] [ˈvedʒtəb(ə)l] [stɑːk] [ɪz] [ˈmenʃ(ə)nd] [ɪn][ə; eɪ][ˈresəpi] ,

STOCK	**.**	**—**	**When**	**brown**	**meat**	**stock**	**or**	**white**	**vegetable**	**stock**	**is**	**mentioned**	**in**	**a**	**recipe**	**,**
库存	.	—	什么时候	棕色的	肉	库存	或者	白色的	蔬菜	库存	是	提及	在	一个	食谱	,

高汤——当食谱中提到棕色肉汤或白色蔬菜汤时，

[ˌaɪ ˈtiː] [miːnz] [ðə; ði][ˈwɔːtər][ɪn] [wɪtʃ] [ðə; ði] [miːt] [ɔːr][ˈvedʒtəb(ə)l][wʌz; wəz] [kʊkt] .

it	**means**	**the**	**water**	**in**	**which**	**the**	**meat**	**or**	**vegetable**	**was**	**cooked**	**.**
它	方法	这	水	在	哪个	这	肉	或者	蔬菜	曾是	煮熟	.

它指的是煮肉或蔬菜的水。

[ɪn] [keɪs] [ʌv; əv] [ˈroʊstɪŋ] [ɔːr] [ˈbrɔɪlɪŋ] , [ðə; ði][dʒuːsiz] , [wɪtʃ] [kʊk] [aʊt] [ʌv; əv][ðə; ði] [miːt] [ɑːr; ər] [juːst]

In	**case**	**of**	**roasting**	**or**	**broiling**	**,**	**the**	**juices**	**,**	**which**	**cook**	**out**	**of**	**the**	**meat**	**are**	**used**
在	案件	的	烘焙	或者	烤制	,	这	果汁	,	哪个	厨师	出去	的	这	肉	是	用过的

.

:

.

如果是烤或炙烤，则利用肉在烹饪过程中渗出的汁液。

['mʌʃrʊm] ['dresɪŋ]

MUSHROOM	**DRESSING**
蘑菇	敷料

蘑菇酱

[ɪmˈpruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & [ˈpɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	**with**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[ˌeɪ diː ˈdiː][wʌn] / [ˌtuːˈtuː] [ˈkʌpfʊl] [ʌv; əv] [ˈfaɪnli] [tʃɑːpt] , [kænd] [ɔːr] [freʃ] [kʊkt] ['mʌʃrʊmz] [tuː; tə]

Add	**1**	**/**	**2**	**cupful**	**of**	**finely**	**chopped**	**,**	**canned**	**or**	**fresh**	**cooked**	**mushrooms**	**to**
添加	1	/	2	一杯	的	精细地	切碎	,	罐装	或者	新鲜的	煮熟	蘑菇	到

[ðə; ði][ˈbeɪsɪk] [braʊn] ['dresɪŋ] .

the	**Basic**	**Brown**	**Dressing**	**.**
这	基本的	棕色的	敷料	.

在基础棕色酱汁中加入 1/2 杯切碎的罐装或新鲜煮熟的蘑菇。

[kʊk] [fɔːr; fər][faɪv] ['mɪnɪts] [ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [krəu'kets] , [miːt] [keɪks] , [steɪk] [ɔːr] ['tʃɪkɪn] .

Cook	**for**	**five**	**minutes**	**and**	**serve**	**with**	**croquettes**	**,**	**meat**	**cakes**	**,**	**steak**	**or**	**chicken**	**.**
厨师	为了	五	分钟	和	服务	和	炸丸子	,	肉	蛋糕	,	牛排	或者	鸡	.

煮五分钟，即可与炸丸子、肉饼、牛排或鸡肉一起食用。

['ɑːlɪv] ['dresɪŋ]

OLIVE	**DRESSING**
橄榄	敷料

橄榄酱

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved with Lea & Perrins ' Sauce
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[soʊ'teɪ][wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['kʌpfʊl] [ʌv; əv] [tʃɑːpt] ['ɑːlɪvz] [ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['bʌtər] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə]
Sauté 1 / 2 cupful of chopped olives in a little butter and add to
炒 1 / 2 一杯 的 切碎 橄榄 在 一个 小的 黄油 和 添加 到
[ðə; ði]['beɪsɪk] [braʊn] ['dresɪŋ] [dʒʌst] [bɪ'fɔːr] ['sɜːrvɪŋ] .
the Basic Brown Dressing just before serving .
这 基本的 棕色的 敷料 只是 前 服务 .

将 1/2 杯切碎的橄榄用少许黄油炒香，然后在上菜前加入基础棕色酱汁中。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [steɪk] , [roʊst] [faʊl] [ɔːr] [beɪkt] [fɪʃ] .
Serve with steak , roast fowl or baked fish .
服务 和 牛排 , 烤 鸡 或者 烘焙 鱼 .

可搭配牛排、烤禽或烤鱼食用。

[tə'meɪtoʊ] ['dresɪŋ]
TOMATO DRESSING
番茄 敷料

番茄酱

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved with Lea & Perrins ' Sauce
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[ˌeɪ diː 'diː][æn; ən]['ekstrə] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] [tuː; tə][ðə; ði] [ə'bʌv] ['resəpi]
Add an extra teaspoonful of Lea & Perrins ' Sauce to the above recipe
添加 一个 额外的 一茶匙 的 莉亚 & 佩林斯 - 酱 到 这 多于 食谱
[ænd; ənd][ɪn] [pleɪs] [ʌv; əv][ðə; ði] [miːt] [stɑːk] [juːz][ðə; ði] [seɪm] [ə'maʊnt] [ʌv; əv][tə'meɪtoʊ][dʒuːs] .
and in place of the meat stock use the same amount of tomato juice .
和 在 地方 的 这 肉 库存 使用 这 相同的 数量 的 番茄 汁 .

在上述食谱中额外加入一茶匙李派林酱，并用等量的番茄汁代替肉汤。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [miːt] [ɔːr] [fɪʃ] [krəu'kets] , [ˌmækə'roʊni][ɔːr][raɪs] .
Serve with meat or fish croquettes , macaroni or rice .
服务 和 肉 或者 鱼 炸丸子 , 通心粉 或者 米 .

可搭配肉丸或鱼丸、通心粉或米饭食用。

['kriːoʊl] ['dresɪŋ]
CREOLE DRESSING
克里奥尔语 敷料

克里奥尔沙拉酱

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved with Lea & Perrins ' Sauce
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[tuː; tə] [meɪk] [ðɪs] [sɔːs] ,
To make this sauce ,
到 制作 这 酱 ,

制作这种酱汁，

[ˌeɪ diː 'diː][faɪv] ['faɪnli] [kʌt] ['ɑːlɪvz] [ænd; ənd][wʌn] / [ˌtuː'tuː][ʌv; əv][ə; eɪ] [tʃɑːpt] [griːn] ['pepər] [tuː; tə]
add 5 finely cut olives and 1 / 2 of a chopped green pepper to
添加 5 精细地 切 橄榄 和 1 / 2 的 一个 切碎 绿色的 胡椒 到
[ðə; ði][tə'meɪtoʊ] ['dresɪŋ] ['resəpi][ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl] [wel] ['blendɪd] .
the Tomato Dressing recipe and cook until well blended .
这 番茄 敷料 食谱 和 厨师 直到 出色地 混合 .

在番茄酱汁中加入 5 颗切碎的橄榄和半个切碎的青椒，煮至充分混合。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [miːts] , [fɪʃ] [ɔːr] [fɪʃ] [krəu'kets] . [-]
Serve with meats , fish or fish croquettes . [10]
服务 和 肉类 , 鱼 或者 鱼 炸丸子 . [-]

可与肉类、鱼类或鱼肉丸子一起食用。[10]

['pɪkl] ['dresɪŋ]
PICKLE DRESSING
泡菜 敷料

腌菜酱

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved with Lea & Perrins ' Sauce
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[tʃɑːp] [ˌtuː'tuː] [smɔːl] ['pɪkəlz] ['ɪntuː] [faɪn] ['piːsɪz] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [ðə; ði] ['beɪsɪk] [braʊn] ['dresɪŋ]
Chop 2 small pickles into fine pieces and add to the Basic Brown Dressing
劈 2 小的 泡菜 进入 美好的 件 和 添加 到 这 基本的 棕色的 敷料
['resəpi] [tə'geðər] [wɪð; wɪθ] [wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [iːtʃ] [ʌv; əv] ['keipəz] [ænd; ənd] [tʃaɪvz] .
recipe together with 1 tablespoonful each of capers and chives .
食谱 一起 和 1 一汤匙 每个 的 刺山柑 和 细香葱 .

将 2 个小酸黄瓜切成细丁，与 1 汤匙刺山柑和 1 汤匙细香葱一起加入基本棕色酱汁配方中。

[dʒʌst] [bɪ'fɔːr] ['sɜːrvɪŋ] [ˌeɪ diː 'diː] [æn; ən] ['ekstrə] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] [ɪf] [ə; eɪ]
Just before serving add an extra teaspoonful of Lea & Perrins ' Sauce if a
只是 前 服务 添加 一个 额外的 一茶匙 的 莉亚 & 佩林斯 - 酱 如果 一个
['veri] [hɑːt] [sɔːs] [ɪz] [dɪ'zaɪrd] .
very hot sauce is desired .
非常 热的 酱 是 想要的 .

如果想要更辣的口味，可以在上菜前再加入一茶匙李派林辣酱。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [steɪk] , [fraɪd] ['lɪvər] [ɔːr] [geɪm] .
Serve with steak , fried liver or game .
服务 和 牛排 , 油煎 肝 或者 游戏 .

可搭配牛排、煎肝或野味食用。

['dʒeli] ['dresɪŋ]
JELLY DRESSING
果冻 敷料

果冻酱

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved with Lea & Perrins ' Sauce
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[melt] [wʌn] / [fɔːr] [ʌv; əv] [ə; eɪ] ['glæsfʊl] [ʌv; əv] ['kɜːrənt] ['dʒeli] ['oʊvər] [hɑːt] ['wɔːtər] ,
Melt 1 / 4 of a glassful of currant jelly over hot water ,
熔化 1 / 4 的 一个 满杯 的 黑醋栗 果冻 超过 热的 水 ,

将1/4杯红醋栗果冻隔水融化。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

调味建议：揭秘大厨的调(Seasoning Suggestions Revealing the Chef's)

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv]['lemən][dʒuːs][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][wʌn]['kʌpfʊl][ʌv; əv]['beɪsɪk] [braʊn]
add **1** **tablespoonful** **of** **lemon** **juice** **and** **add** **1** **cupful** **of** **Basic** **Brown**
添加 1 一汤匙 的 柠檬 汁 和 添加 1 一杯 的 基本的 棕色的
['dresɪŋ] .
Dressing **.**
敷料 .

加入1汤匙柠檬汁和1杯基础棕色沙拉酱。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ][roʊst] ['tɜːrki] , ['tʃɪkɪn] , [guːs] [ɔːr]['eni] [prɪ'fɜːrd] [geɪm] .
Serve **with** **roast** **turkey** **,** **chicken** **,** **goose** **or** **any** **preferred** **game** **.**
服务 和 烤 火鸡 , 鸡 , 鹅 或者 任何 首选 游戏 .

可搭配烤火鸡、烤鸡、烤鹅或任何您喜欢的野味食用。

['spænɪʃ] ['dresɪŋ]
SPANISH **DRESSING**
西班牙语 敷料

西班牙沙拉酱

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved **with** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce**
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[tuː; tə][ðə; ði] ['bʌtər] [wɪð; wɪθ] [wɪtʃ] [ðə; ði]['beɪsɪk] [braʊn] ['dresɪŋ] [ɪz] [meɪd] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] [slaɪst]
To **the** **butter** **with** **which** **the** **Basic** **Brown** **Dressing** **is** **made** **add** **1** **sliced**
到 这 黄油 和 哪个 这 基本的 棕色的 敷料 是 制成 添加 1 切片
['kærət] ,
carrot **,**
胡萝卜 ,

在制作基础棕色酱汁所用的黄油中加入1根切片胡萝卜，

[ˌtuː'tuː] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ʌv; əv] [tʃɑːpt] ['pɑːrsli] [ænd; ənd][wʌn] / [ˌtuː'tuː][ʌv; əv][ə; eɪ] [tʃɑːpt] ['ʌnjən] .
2 **tablespoonfuls** **of** **chopped** **parsley** **and** **1** **/** **2** **of** **a** **chopped** **onion** **.**
2 汤匙 的 切碎 香菜 和 1 / 2 的 一个 切碎 洋葱 .

2 汤匙切碎的欧芹和半个切碎的洋葱。

[kʊk] [wel] [ænd; ənd] ['fɪnɪʃ] ['kʊkɪŋ] [æz; əz]['juːʒuəl] .
Cook **well** **and** **finish** **cooking** **as** **usual** **.**
厨师 出色地 和 结束 烹饪 作为 通常 .

好好煮，然后像往常一样完成烹饪。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [miːts] , [miːt] [krəu'kets] , [fɪʃ] [ɔːr] ['ɔməlɪts] .
Serve **with** **meats** **,** **meat** **croquettes** **,** **fish** **or** **omelettes** **.**
服务 和 肉类 , 肉 炸丸子 , 鱼 或者 煎蛋卷 .

可搭配肉类、肉丸、鱼类或煎蛋卷食用。

['ʌnjən] ['dresɪŋ]
ONION **DRESSING**
洋葱 敷料

洋葱酱

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved **with** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce**
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[tuː; tə][ðə; ði] ['bʌtər] [ɔːr][fæt][wɪð; wɪθ] [wɪtʃ] [ðə; ði]['beɪsɪk] [braʊn] ['dresɪŋ] [ɪz] [meɪd] , [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] /

To	**the**	**butter**	**or**	**fat**	**with**	**which**	**the**	**Basic**	**Brown**	**Dressing**	**is**	**made**	**,**	**add**	**1**	**/**
到	这	黄油	或者	胖的	和	哪个	这	基本的	棕色的	敷料	是	制成	,	添加	1	/

[ˌtuːˈtuː] [tʃɑːpt] ['ʌnjən] .

2	**chopped**	**onion**	**.**
2	切碎	洋葱	.

在制作基础棕色酱汁所用的黄油或油脂中加入 1/2 个切碎的洋葱。

[kʊk] [ʌnˈtɪl][ðə; ði]['ʌnjən][ɪz] [braʊn] ,

Cook	**until**	**the**	**onion**	**is**	**brown**	**,**
厨师	直到	这	洋葱	是	棕色的	,

将洋葱炒至褐色，

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][rest][ʌv; əv][ðə; ði] [ɪnˈgriːdiənts] [ænd; ənd][ðə; ði] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .

add	**the**	**rest**	**of**	**the**	**ingredients**	**and**	**the**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**	**.**
添加	这	休息	的	这	原料	和	这	莉亚	&	佩林斯	-	酱	.

加入剩余的配料和李派林喻汁。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [miːts] , [pərˈtɪkjələrli] [steɪk] , [krəuˈkets] [ɔːr] [tʃɑːpt] [miːts] .

Serve	**with**	**meats**	**,**	**particularly**	**steak**	**,**	**croquettes**	**or**	**chopped**	**meats**	**.**
服务	和	肉类	,	特别	牛排	,	炸丸子	或者	切碎	肉类	.

可与肉类一起食用，尤其是牛排、炸丸子或肉末。

[waɪt] ['dresɪŋz]

WHITE	**DRESSINGS**
白色的	敷料

白色敷料

['beɪsɪk] [waɪt] ['dresɪŋ]

BASIC	**WHITE**	**DRESSING**
基本的	白色的	敷料

基本款白色连衣裙

[ɪmˈpruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	**with**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .

1	**teaspoonful**	**of**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**	**.**
1	一茶匙	的	莉亚	&	佩林斯	-	酱	.

茶匙 Lea & Perrins 酱。

[ˌtuːˈtuː] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] .

2	**tablespoonfuls**	**of**	**butter**	**.**
2	汤匙	的	黄油	.

2汤匙黄油。

[ˌtuːˈtuː] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ʌv; əv]['flaʊər] .

2	**tablespoonfuls**	**of**	**flour**	**.**
2	汤匙	的	面粉	.

2汤匙面粉。

[wʌn] / [fɔːr] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] .

1	**/**	**4**	**teaspoonful**	**of**	**salt**	**.**
1	/	4	一茶匙	的	盐	.

1/4茶匙盐。

[wʌn]['kʌpfʊl][ʌv; əv] [waɪt] ['vedʒtəb(ə)l] [stɑːk] .

1	**cupful**	**of**	**white**	**vegetable**	**stock**	**.**
1	一杯	的	白色的	蔬菜	库存	.

1 杯白色蔬菜高汤。

[melt][ðə; ði] ['bʌtər] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['flaʊər][ænd; ənd][stɜːr][ʌn'tɪl] [smuːð] .

Melt	**the**	**butter**	**,**	**add**	**the**	**flour**	**and**	**stir**	**until**	**smooth**	**.**
熔化	这	黄油	,	添加	这	面粉	和	搅拌	直到	光滑的	.

融化黄油，加入面粉，搅拌至顺滑。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][sɔːlt] .

Add	**the**	**salt**	**.**
添加	这	盐	.

加盐。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm][ðə; ði]['faɪər][ænd; ənd][stɜːr][ɪn][ðə; ði] [waɪt] ['vedʒtəb(ə)l] [stɑːk] (['wɔːtər][ɪn] [wɪtʃ]

Remove	**from**	**the**	**fire**	**and**	**stir**	**in**	**the**	**white**	**vegetable**	**stock**	**(**	**water**	**in**	**which**
消除	从	这	火	和	搅拌	在	这	白色的	蔬菜	库存	(	水	在	哪个

['vedʒtəb(ə)lz] ,

vegetables	**,**
蔬菜	,

从火上移开，拌入白色蔬菜高汤（蔬菜浸泡过的水），

['seləri] , ['ʌnjən] , [raɪs] , ['sɪriəl] [ɔːr][ˌmækə'roʊni][wɜːr; wər] [kʊkt]) [ʌn'tɪl] [smuːð] .

celery	**,**	**onion**	**,**	**rice**	**,**	**cereal**	**or**	**macaroni**	**were**	**cooked**	**)**	**until**	**smooth**	**.**
芹菜	,	洋葱	,	米	,	谷物	或者	通心粉	是	煮熟	)	直到	光滑的	.

将芹菜、洋葱、米饭、谷物或通心粉煮至顺滑。

[rɪ'tɜːrn] [tuː; tə]['faɪər] ,

Return	**to**	**fire**	**,**
返回	到	火	,

返回火场，

[let] [bɔɪl] [wʌn] ['mɪnɪt] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] [dʒʌst]['æftər] [rɪ'muːvɪŋ]

let	**boil**	**one**	**minute**	**and**	**add**	**the**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**	**just**	**after**	**removing**
让	熬	一	分钟	和	添加	这	莉亚	&	佩林斯	-	酱	只是	后	移除

[frʌm; frəm][ðə; ði]['faɪər][tuː; tə] [sɜːrv] .

from	**the**	**fire**	**to**	**serve**	**.**
从	这	火	到	服务	.

煮沸一分钟后，趁热加入李派林酱汁即可食用。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ]['vedʒtəb(ə)lz] — [kænd] [ɔːr] [freʃ] — [raɪs][ɔːr][ˌmækə'roʊni] , [ɔːr]['vedʒtəb(ə)l] [krəu'kets] .

Serve	**with**	**vegetables**	**—**	**canned**	**or**	**fresh**	**—**	**rice**	**or**	**macaroni**	**,**	**or**	**vegetable**	**croquettes**	**.**
服务	和	蔬菜	—	罐装	或者	新鲜的	—	米	或者	通心粉	,	或者	蔬菜	炸丸子	.

可搭配蔬菜（罐装或新鲜）、米饭或通心粉，或蔬菜丸子食用。

['kɑːliflaʊər] ['dresɪŋ]

CAULIFLOWER	**DRESSING**
菜花	敷料

花椰菜酱

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	**with**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[tuː; tə][ðə; ði]['beɪsɪk] [waɪt] ['dresɪŋ] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn]['kʌpfʊl][ʌv; əv] [kʊkt] ['kɑːliflaʊər] [bʌdz] ,

To	**the**	**Basic**	**White**	**Dressing**	**add**	**1**	**cupful**	**of**	**cooked**	**cauliflower**	**buds**	**,**
到	这	基本的	白色的	敷料	添加	1	一杯	的	煮熟	菜花	花蕾	,

在基础白酱汁中加入1杯煮熟的菜花花蕾，

[wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv]['lemən][dʒuːs][ænd; ənd][dʒʌst] [bɪ'fɔːr] ['sɜːrvɪŋ] [wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv]

1	**teaspoonful**	**of**	**lemon**	**juice**	**and**	**just**	**before**	**serving**	**1**	**tablespoonful**	**of**
1	一茶匙	的	柠檬	汁	和	只是	前	服务	1	一汤匙	的

['bʌtər] .

butter	**.**
黄油	.

加入 1 茶匙柠檬汁，上菜前加入 1 汤匙黄油。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [ˌriːˈhiːtid] ['tʃɪkɪn] , ['tɜːrki] [ɔːr] [fɪʃ] .
Serve with reheated chicken , turkey or fish .
服务 和 重新加热 鸡 , 火鸡 或者 鱼 .

可搭配加热后的鸡肉、火鸡肉或鱼肉食用。

['seləri] ['dresɪŋ]
CELERY DRESSING
芹菜 敷料

芹菜酱

[ɪmˈpruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved with Lea & Perrins ' Sauce
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[juːz] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['wɔːtər] [ɪn] [wɪtʃ] ['seləri] [hæz; həz] [bɪn] [kʊkt] [æz; əz] [ðə; ði] [stɑːk] [ɪn]
Use 1 cupful of the water in which celery has been cooked as the stock in
使用 1 一杯 的 这 水 在 哪个 芹菜 有 到过 煮熟 作为 这 库存 在
['meɪkɪŋ] [ðə; ði] ['beɪsɪk] [waɪt] ['dresɪŋ] .
making the Basic White Dressing .
制作 这 基本的 白色的 敷料 .

制作基础白酱时，使用煮芹菜的水 1 杯作为高汤。

[ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [ˌaɪ 'tiː] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ʌv; əv] [tʃɑːpt] ['seləri] [ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [bɔɪld] [fɪʃ] [ɔːr]
Add to it 1 cupful of chopped celery and serve with boiled fish or
添加 到 它 1 一杯 的 切碎 芹菜 和 服务 和 煮沸 鱼 或者
[ˌriːˈhiːtid] ['tʃɪkɪn] [ɔːr] ['tɜːrki] .
reheated chicken or turkey .
重新加热 鸡 或者 火鸡 .

加入 1 杯切碎的芹菜，与煮鱼或重新加热的鸡肉或火鸡肉一起食用。

[tʃiːz] ['dresɪŋ]
CHEESE DRESSING
奶酪 敷料

奶酪酱

[ɪmˈpruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved with Lea & Perrins ' Sauce
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[tuː; tə] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['beɪsɪk] [waɪt] ['dresɪŋ] , [meɪd] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] ['wɔːtər] [ɪn] [wɪtʃ] [raɪs]
To 1 cupful of the Basic White Dressing , made with the water in which rice
到 1 一杯 的 这 基本的 白色的 敷料 , 制成 和 这 水 在 哪个 米
[wʌz; wəz] [kʊkt] ,
was cooked ,
曾是 煮熟 ,

加入1杯用煮饭水调成的基本白酱汁，

[ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] / [ˌtuː'tuː] [ʌv; əv] [ə; eɪ] ['kʌpfʊl] [ʌv; əv] ['greɪtɪd] [tʃiːz] [ænd; ənd] [ˌtuː'tuː] ['ekstrə] ['tiːspuːn,fʊl]
add 1 / 2 of a cupful of grated cheese and 2 extra teaspoonfuls
添加 1 / 2 的 一个 一杯 的 磨碎的 奶酪 和 2 额外的 茶匙
[ʌv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] [dʒʌst] ['æftər] [rɪ'muːvɪŋ] [frʌm; frəm] [ðə; ði] ['faɪər] .
of Lea & Perrins ' Sauce just after removing from the fire .
的 莉亚 & 佩林斯 - 酱 只是 后 移除 从 这 火 .

从火上移开后，立即加入 1/2 杯磨碎的奶酪和 2 茶匙李派林酱。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [ˌmækəˈroʊni] , [spəˈgeti] , [raɪs] , ['hɑːmɪni] , ['kɑːliflaʊər] , [əˈspærəgəs] [ɔːr] [pəˈtetoz] .
Serve with macaroni , spaghetti , rice , hominy , cauliflower , asparagus or potatoes .
服务 和 通心粉 , 意大利细面条 , 米 , 玉米粥 , 菜花 , 芦笋 或者 土豆 .

可搭配通心粉、意大利面、米饭、玉米粒、花椰菜、芦笋或土豆食用。

['ɔɪstər] ['dresɪŋ]
OYSTER **DRESSING**
牡蛎 敷料

牡蛎酱

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved **with** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce**
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[hiːt] - ['ɔɪstər] [ʌn'tɪl] [ðer; ðər] ['ɛdʒəz, 'ɛdʒɪz] [bɪ'gɪn] [tuː; tə] [kɜːrl] .
Heat **12** **oysters** **until** **their** **edges** **begin** **to** **curl** **.**
热 - 牡蛎 直到 他们的 边缘 开始 到 卷曲 .

将12个牡蛎加热至边缘开始卷曲。

[dreɪn] [ɔːf] [ðə; ði] ['lɪkər] [ænd; ənd] [juːz] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] ['meɪkɪŋ] [ðə; ði] ['beɪsɪk] [waɪt] ['dresɪŋ] .
Drain **off** **the** **liquor** **and** **use** **it** **in** **making** **the** **Basic** **White** **Dressing** **.**
流走 离开 这 酒 和 使用 它 在 制作 这 基本的 白色的 敷料 .

将酒液沥出，用于制作基础白酱。

[ɪf] [ðer; ðər] [ɪz] [nɑːt] [ɪ'nʌf] ['ɔɪstər] ['lɪkər] [tuː; tə] [meɪk] [wʌn] ['kʌpfʊl] ,
If **there** **is** **not** **enough** **oyster** **liquor** **to** **make** **one** **cupful** **,**
如果 那里 是 不是 足够的 牡蛎 酒 到 制作 一 一杯 ,

如果牡蛎汁不够做一杯，

[ˌeɪ diː 'diː] [waɪt] ['vedʒtəb(ə)l] [ɔːr] ['sɪriəl] [stɑːk] [tuː; tə] [ˌaɪ 'tiː] .
add **white** **vegetable** **or** **cereal** **stock** **to** **it** **.**
添加 白色的 蔬菜 或者 谷物 库存 到 它 .

加入白色蔬菜高汤或谷物高汤。

[meɪk] [ðə; ði] [waɪt] ['dresɪŋ] [æz; əz] ['juːʒuəl] [ænd; ənd] [wen] ['redi] [tuː; tə] [sɜːrv] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði]
Make **the** **White** **Dressing** **as** **usual** **and** **when** **ready** **to** **serve** **add** **the**
制作 这 白色的 敷料 作为 通常 和 什么时候 准备好 到 服务 添加 这
['ɔɪstər] ['faɪnli] [tʃɑːpt] .
oysters **finely** **chopped** **.**
牡蛎 精细地 切碎 .

照常制作白酱，上菜时加入切碎的牡蛎。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [beɪkt] [ɔːr] [bɔɪld] [fɪʃ] , [ɔːr] [fɪʃ] [krəu'kets] [ɔːr] ['roʊstɪd] [faʊl] .
Serve **with** **baked** **or** **boiled** **fish** **,** **or** **fish** **croquettes** **or** **roasted** **fowl** **.**
服务 和 烘焙 或者 煮沸 鱼 , 或者 鱼 炸丸子 或者 烤 鸡 .

可搭配烤鱼、煮鱼、鱼肉丸或烤禽类食用。

[ðɪs] ['ɔːlsoʊ] [meɪks] [ə; eɪ] [dɪ'lɪʃəs] [sɔːs] [tuː; tə] [pɔːr] ['oʊvər] [stuːd] ['seləri] [ɔːr] ['pænd] ['mʌʃrʊmz]
This **also** **makes** **a** **delicious** **sauce** **to** **pour** **over** **stewed** **celery** **or** **panned** **mushrooms**
这 还 制作 一个 可口的 酱 到 倒 超过 炖 芹菜 或者 平铺 蘑菇
. [-]
. [11]
. [-]

这种酱汁也很美味，可以浇在炖芹菜或煎蘑菇上。[11]

[drɔːn] ['bʌtər] ['dresɪŋz]
DRAWN **BUTTER** **DRESSINGS**
绘制 黄油 敷料

融化黄油酱汁

[pleɪn] ['bʌtər] ['dresɪŋ]
PLAIN **BUTTER** **DRESSING**
清楚的 黄油 敷料

原味黄油沙拉酱

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved with Lea & Perrins ' Sauce
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .
1 teaspoonful of Lea & Perrins ' Sauce .
1 一茶匙 的 莉亚 & 佩林斯 - 酱 .

茶匙 Lea & Perrins 酱。

[sɪks] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] .
6 tablespoonfuls of butter .
6 汤匙 的 黄油 .

6 汤匙黄油。

[ˌtuː'tuː] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ʌv; əv]['flaʊər] .
2 tablespoonfuls of flour .
2 汤匙 的 面粉 .

2汤匙面粉。

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] .
1 / 2 teaspoonful of salt .
1 / 2 一茶匙 的 盐 .

半茶匙盐。

[wʌn]['kʌpfʊl][ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] .
1 cupful of boiling water .
1 一杯 的 沸腾 水 .

1 杯沸水。

[melt][θriː] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ʌv; əv][ðə; ði] ['bʌtər] .
Melt 3 tablespoonfuls of the butter .
熔化 3 汤匙 的 这 黄油 .

融化3汤匙黄油。

[stɜːr][ɪn][ðə; ði]['flaʊər][ʌn'tɪl] [smuːð] .
Stir in the flour until smooth .
搅拌 在 这 面粉 直到 光滑的 .

拌入面粉，直至顺滑。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][sɔːlt] .
Add the salt .
添加 这 盐 .

加盐。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm]['faɪər][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] ['sloʊli] , ['stɜːrɪŋ] [smuːð] .
Remove from fire and add the boiling water slowly , stirring smooth .
消除 从 火 和 添加 这 沸腾 水 缓慢地 , 搅拌 光滑的 .

将锅从火上移开，慢慢加入沸水，边加边搅拌至顺滑。

[rɪ'tɜːrn] [tuː; tə]['faɪər][ænd; ənd][bɔɪl][fɔːr; fər] [θriː] ['mɪnɪts] .
Return to fire and boil for three minutes .
返回 到 火 和 熬 为了 三 分钟 .

重新开火煮沸三分钟。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm]['faɪər][bʌt; bət] [kiːp] [pæn][ɑːn][wɔːrm][pɑːrt][ʌv; əv][stoʊv][ænd; ənd] [biːt] [ɪn][ðə; ði]
Remove from fire but keep pan on warm part of stove and beat in the
消除 从 火 但 保持 平底锅 在 温暖的 部分 的 火炉 和 打 在 这
[rest][ʌv; əv][ðə; ði] ['bʌtər] ,
rest of the butter ,
休息 的 这 黄油 ,

将锅从火上移开，但将锅放在炉灶的保温处，然后拌入剩余的黄油。

['ædɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [æt; ət][ə; eɪ][taɪm] .

adding	**it**	**a**	**teaspoonful**	**at**	**a**	**time**	**.**
添加	它	一个	一茶匙	在	一个	时间	.

每次加入一茶匙。

[ðɪs] [læst][pɑːrt][mʌst; məst][biː; bi] [dʌn] ['veri] ['kerfəli] [ɔːr][ə; eɪ] [gʊd] ['bʌtər] [sɔːs] ['kænɑːt][biː; bi]

This	**last**	**part**	**must**	**be**	**done**	**very**	**carefully**	**or**	**a**	**good**	**butter**	**sauce**	**cannot**	**be**
这	最后的	部分	必须	是	完毕	非常	小心	或者	一个	好的	黄油	酱	不能	是

[əb'teɪnd] .

obtained	**.**
获得	.

最后一步必须非常小心地完成，否则就做不出美味的黄油酱汁。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .

Add	**the**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**	**.**
添加	这	莉亚	&	佩林斯	-	酱	.

加入李派林唸汁。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [fɪʃ] , ['kɑːliflaʊər] , [ə'spærəgəs][ɔːr] ['ʌðər] [freʃ] ['vedʒtəb(ə)lz] .

Serve	**with**	**fish**	**,**	**cauliflower**	**,**	**asparagus**	**or**	**other**	**fresh**	**vegetables**	**.**
服务	和	鱼	,	菜花	,	芦笋	或者	其他	新鲜的	蔬菜	.

可搭配鱼、花椰菜、芦笋或其他新鲜蔬菜食用。

['lemən] ['dresɪŋ]

LEMON	**DRESSING**
柠檬	敷料

柠檬酱

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	**with**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[ˌeɪ diː 'diː][θriː] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ʌv; əv]['lemən][dʒuːs][tuː; tə][ðə; ði][pleɪn] ['bʌtər] ['dresɪŋ] [ænd; ənd] [biːt]

Add	**3**	**tablespoonfuls**	**of**	**lemon**	**juice**	**to**	**the**	**Plain**	**Butter**	**Dressing**	**and**	**beat**
添加	3	汤匙	的	柠檬	汁	到	这	清楚的	黄油	敷料	和	打

['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː][wɪð; wɪθ][ðə; ði][læst][ʌv; əv][ðə; ði] ['bʌtər] [ðə; ði] [joʊk] [ʌv; əv][ˌtuː'tuː] [egz] .

into	**it**	**with**	**the**	**last**	**of**	**the**	**butter**	**the**	**yolks**	**of**	**2**	**eggs**	**.**
进入	它	和	这	最后的	的	这	黄油	这	蛋黄	的	2	鸡蛋	.

在原味黄油酱汁中加入 3 汤匙柠檬汁，然后与剩余的黄油和 2 个鸡蛋的蛋黄一起搅拌均匀。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [ʃæd] , [ʃæd] [roʊ][ɔːr] ['ʌðər] [fɪʃ] .

Serve	**with**	**shad**	**,**	**shad**	**roe**	**or**	**other**	**fish**	**.**
服务	和	鲥鱼	,	鲥鱼	鱼子	或者	其他	鱼	.

可与鲥鱼、鲥鱼籽或其他鱼类一起食用。

[eg] ['dresɪŋ]

EGG	**DRESSING**
蛋	敷料

鸡蛋调味料

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	**with**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[ˌeɪ diː 'diː][ˌtuː'tuː][hɑːrd] - [kʊkt] [egz] , [kʌt]['ɪntuː]['taɪni] ['piːsɪz] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['sɪlvər] [naɪf] , [tuː; tə]

Add	**2**	**hard**	**-**	**cooked**	**eggs**	**,**	**cut**	**into**	**tiny**	**pieces**	**with**	**a**	**silver**	**knife**	**,**	**to**
添加	2	难的	-	煮熟	鸡蛋	,	切	进入	微小的	件	和	一个	银	刀	,	到

[ðə; ði][pleɪn] ['bʌtər] ['dresɪŋ] .

the	**Plain**	**Butter**	**Dressing**	**.**
这	清楚的	黄油	敷料	.

将 2 个煮熟的鸡蛋用银刀切成小块，加入原味黄油酱汁中。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ][ˌmækə'roʊni] , [raɪs][ɔːr] [fɪʃ] [krəu'kets] .
Serve with macaroni , rice or fish croquettes .
服务 和 通心粉 , 米 或者 鱼 炸丸子 .

可搭配通心粉、米饭或鱼肉丸子食用。

[ˌmɪsə'leɪniəs] ['dresɪŋz]
MISCELLANEOUS DRESSINGS
各种各样的 敷料

杂项调料

['meɪtrə] [diː] [hoʊ'tel] ['dresɪŋ]
MAÎTRE DE HOTEL DRESSING
师傅 德语 酒店 敷料

酒店经理更衣室

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved with Lea & Perrins ' Sauce
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[kriːm] [fɔːr] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] ; [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] / [ˌtuː'tuː][ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] ,
Cream 4 tablespoonfuls of butter ; add 1 / 2 a teaspoonful of salt ,
奶油 4 汤匙 的 黄油 ; 添加 1 / 2 一个 一茶匙 的 盐 ,
[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn,fʊl] [ʌv; əv] ['faɪnli] [tʃɑːpt] ['pɑːrsli] ,
2 teaspoonfuls of finely chopped parsley ,
2 茶匙 的 精细地 切碎 香菜 ,

将4汤匙黄油搅打至蓬松；加入1/2茶匙盐、2茶匙切碎的欧芹，

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn,fʊl] [ʌv; əv]['lemən][dʒuːs] , ['kriːmɪŋ] [ðem; ðəm]['ɪntuː][ðə; ði] ['bʌtər] ['veri] ['sloʊli] .
2 teaspoonfuls of lemon juice , creaming them into the butter very slowly .
2 茶匙 的 柠檬 汁 , 奶油 他们 进入 这 黄油 非常 缓慢地 .

2茶匙柠檬汁，慢慢地将其搅打到黄油中。

[læst][ˌeɪ diː 'diː][fɔːr][ɔːr][faɪv][drɑːps][ʌv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] [ænd; ənd] [kriːm] [ɪn] [wel] .
Last add 4 or 5 drops of Lea & Perrins ' Sauce and cream in well .
最后的 添加 4 或者 5 滴 的 莉亚 & 佩林斯 - 酱 和 奶油 在 出色地 .

最后加入 4 或 5 滴李派林酱油和奶油。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [brɔɪld] [miːts] [ɔːr] [fɪʃ] .
Serve with broiled meats or fish .
服务 和 烤制 肉类 或者 鱼 .

可与烤肉或烤鱼一起食用。

[beɪər'neɪz] ['dresɪŋ]
BEARNAISE DRESSING
贝亚恩斯 敷料

贝亚恩酱

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved with Lea & Perrins ' Sauce
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[ˌtuː'tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .
2 tablespoonfuls of Lea & Perrins ' Sauce .
2 汤匙 的 莉亚 & 佩林斯 - 酱 .

汤匙 Lea & Perrins 酱。

[ˌtuː'tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] [tʃɑːpt] ['ʌnjən] .
2 tablespoonfuls of chopped onion .
2 汤匙 的 切碎 洋葱 .

2汤匙切碎的洋葱。

[wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['vɪnɪgər] .
1 **teaspoonful** **of** **vinegar** **.**
1 一茶匙 的 醋 .

1茶匙醋。

[ˌtuː'tuː] [eg] [joʊk] .
2 **egg** **yolks** **.**
2 蛋 蛋黄 .

2个蛋黄。

[sɪks] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] .
6 **tablespoonfuls** **of** **butter** **.**
6 汤匙 的 黄油 .

6 汤匙黄油。

[wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [tʃɑːpt] ['pɑːrsli] .
1 **tablespoonful** **of** **chopped** **parsley** **.**
1 一汤匙 的 切碎 香菜 .

1 汤匙切碎的欧芹。

[kʊk] [ðə; ði] [tʃɑːpt] ['ʌnjən] [ɪn] [wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['vɪnɪgər] .
Cook **the** **chopped** **onion** **in** **one** **teaspoonful** **of** **butter** **and** **add** **the** **vinegar** **.**
厨师 这 切碎 洋葱 在 一 一茶匙 的 黄油 和 添加 这 醋 .

将切碎的洋葱用一茶匙黄油炒香，然后加入醋。

[ˌeɪ diː 'diː] [ə'nʌðər] [smɔːl] [piːs] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['bʌtər] ,
Add **another** **small** **piece** **of** **the** **butter** **,**
添加 其他 小的 片 的 这 黄油 ,

再加入一小块黄油。

[ðə; ði] [wel] - ['biːtn] [joʊk] [ʌv; əv] [ðə; ði] [egz] [ænd; ənd] [kʊk] ['oʊvər] [hɑːt] ['wɔːtər] .
the **well** **-** **beaten** **yolks** **of** **the** **eggs** **and** **cook** **over** **hot** **water** **.**
这 出色地 - 被打败 蛋黄 的 这 鸡蛋 和 厨师 超过 热的 水 .

将打散的蛋黄隔水煮熟。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [rest] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['bʌtər] ['sloʊli] , [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm] ,
Add **the** **rest** **of** **the** **butter** **slowly** **,** **a** **little** **at** **a** **time** **,**
添加 这 休息 的 这 黄油 缓慢地 , 一个 小的 在 一个 时间 ,

慢慢地、一点一点地加入剩余的黄油。

['biːtɪŋ] [ðə; ði] [sɔːs] ['kɑːnstəntli] [ʌn'tɪl] [ɔːl] [hæz; həz] [bɪn] ['ædɪd] .
beating **the** **sauce** **constantly** **until** **all** **has** **been** **added** **.**
殴打 这 酱 不断地 直到 全部 有 到过 额外 .

不断搅拌酱汁，直到所有材料都加入为止。

['læstli] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [tʃɑːpt] ['pɑːrsli] [ænd; ənd] [ðə; ði] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .
Lastly **add** **the** **chopped** **parsley** **and** **the** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce** **.**
最后 添加 这 切碎 香菜 和 这 莉亚 & 佩林斯 - 酱 .

最后加入切碎的欧芹和李派林刈汁。

[ðə; ði] [sɔːs] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] ['ɔːlmoʊst] [æz; əz] [θɪk] [æz; əz] ['meɪəneɪz] ['dresɪŋ] .
The **sauce** **should** **be** **almost** **as** **thick** **as** **mayonnaise** **dressing** **.**
这 酱 应该 是 几乎 作为 厚的 作为 蛋黄酱 敷料 .

酱汁的浓稠度应该和蛋黄酱差不多。

[ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [biː; bi] [sɜːrvd] ['iːðər] [hɑːt] [ɔːr] [koʊld] , [wɪð; wɪθ] [steɪk] , [fɪ'leɪ] ['mɪgnən] [ɔːr] [fɪʃ] .
It **may** **be** **served** **either** **hot** **or** **cold** **,** **with** **steak** **,** **fillet** **mignon** **or** **fish** **.**
它 可能 是 服务 任何一个 热的 或者 寒冷的 , 和 牛排 , 鱼片 小牛排 或者 鱼 .

可以热食或冷食，搭配牛排、菲力牛排或鱼肉。

['hɑːləndeɪz]
HOLLANDAISE
荷兰酱

荷兰酱

['dresɪŋ]
DRESSING
敷料

敷料

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved with Lea & Perrins ' Sauce
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .
1 teaspoonful of Lea & Perrins ' Sauce .
1 一茶匙 的 莉亚 & 佩林斯 - 酱 .

茶匙 Lea & Perrins 酱。

[sɪks] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] .
6 tablespoonfuls of butter .
6 汤匙 的 黄油 .

6 汤匙黄油。

[ˌtuː'tuː] [eg] [joʊk] .
2 egg yolks .
2 蛋 蛋黄 .

2个蛋黄。

[wʌn] / [fɔːr] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] .
1 / 4 teaspoonful of salt .
1 / 4 一茶匙 的 盐 .

1/4茶匙盐。

[wʌn] / [ˌtuː'tuː]['kʌpfʊl][ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] .
1 / 2 cupful of boiling water .
1 / 2 一杯 的 沸腾 水 .

半杯沸水。

[dʒuːs][ʌv; əv][wʌn] / [ˌtuː'tuː]['lemən] .
Juice of 1 / 2 lemon .
汁 的 1 / 2 柠檬 .

半个柠檬的汁。

[kriːm] [ðə; ði] ['bʌtər] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [eg] [joʊk] , [wel] ['biːtn] , [wʌn][æt; ət][ə; eɪ][taɪm] ,
Cream the butter , add the egg yolks , well beaten , one at a time ,
奶油 这 黄油 , 添加 这 蛋 蛋黄 , 出色地 被打败 , 一 在 一个 时间 ,

将黄油打发至蓬松，然后逐个加入打散的蛋黄。

[ænd; ənd] [kriːm] [ðem; ðəm] ['θɜːrəli] ['ɪntuː][ðə; ði] ['bʌtər] .
and cream them thoroughly into the butter .
和 奶油 他们 彻底 进入 这 黄油 .

将它们充分搅打入黄油中。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][sɔːlt][ænd; ənd] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər][ænd; ənd] [kʊk] ['oʊvər][hɑːt]['wɔːtər] , ['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli]
Add the salt and boiling water and cook over hot water , stirring constantly
添加 这 盐 和 沸腾 水 和 厨师 超过 热的 水 , 搅拌 不断地
[ʌn'tɪl][ðə; ði] [sɔːs] ['θɪkənz] ;
until the sauce thickens ;
直到 这 酱 增厚 ;

加入盐和沸水，隔水加热，不断搅拌，直到酱汁变稠；

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['lemən][dʒuːs][læst][ænd; ənd] [rɪ'muːv] [frʌm; frəm][ðə; ði]['faɪər] .
add the lemon juice last and remove from the fire .
添加 这 柠檬 汁 最后的 和 消除 从 这 火 .

最后加入柠檬汁，然后关火。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .
Add the Lea & Perrins ' Sauce .
添加 这 莉亚 & 佩林斯 - 酱 .

加入李派林唸汁。

[duː][nɑːt] [kʊk] [ðə; ði] [sɔːs] [tuː] ['ræpɪdli][æz; əz][ðer; ðər][ɪz]['deɪndʒər][ʌv; əv][ˌaɪ 'tiː] ['sepəreitiŋ] .
Do not cook the sauce too rapidly as there is danger of it separating .
做 不是 厨师 这 酱 也 快速 作为 那里 是 危险 的 它 分离 .

酱汁不要煮得太快，否则容易油水分离。

[ɪf] [ˌaɪ 'tiː] [dʌz] , [rɪ'muːv] [æt; ət][wʌns][tuː; tə][ə; eɪ][pæn][ʌv; əv][koʊld]['wɔːtər][ænd; ənd] [biːt] ['vɪgərəsli] .
If it does , remove at once to a pan of cold water and beat vigorously .
如果 它 做 , 消除 在 一次 到 一个 平底锅 的 寒冷的 水 和 打 大力 .

如果出现这种情况，立即将其捞出放入一锅冷水中，并用力搅拌。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ][ə'spærəgəs] , ['kɑːliflaʊər] , [beɪkt] [ɔːr] [bɔɪld] [fɪʃ] .
Serve with asparagus , cauliflower , baked or boiled fish .
服务 和 芦笋 , 菜花 , 烘焙 或者 煮沸 鱼 .

可搭配芦笋、花椰菜、烤鱼或水煮鱼食用。

[mɪnt] ['dresɪŋ]
MINT DRESSING
薄荷 敷料

薄荷酱

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved with Lea & Perrins ' Sauce
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

['kerfəli] [pɪk] [ə; eɪ] [bʌntʃ] [ʌv; əv] [mɪnt] [liːvz] [frʌm; frəm][ðə; ði] [stemz] [ænd; ənd] [tʃɑːp] ['veri] [faɪn] .
Carefully pick a bunch of mint leaves from the stems and chop very fine .
小心 挑选 一个 束 的 薄荷 树叶 从 这 茎 和 劈 非常 美好的 .

小心地从茎上摘下一把薄荷叶，切成细末。

[pɔːr] [wʌn] / [fɔːr]['kʌpfʊl] [ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər]['oʊvər][ðem; ðəm] , [ˌeɪ diː 'diː][ˌtuː'tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv]
Pour 1 / 4 cupful of boiling water over them , add 2 tablespoonfuls of
倒 1 / 4 一杯 的 沸腾 水 超过 他们 , 添加 2 汤匙 的
['ʃʊgər] ,
sugar ,
糖 ,

倒入1/4杯沸水，加入2汤匙糖，

['kʌvər][ænd; ənd][stænd][hæf][æn; ən]['aʊər][ɪn][ə; eɪ] [kuːl] [pleɪs] .
cover and stand half an hour in a cool place .
覆盖 和 站立 一半 一个 小时 在 一个 凉爽的 地方 .

盖好，放在阴凉处静置半小时。

[ˌeɪ diː 'diː][θriː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] ['vɪnɪgər] [ænd; ənd][wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [liː] &
Add 3 tablespoonfuls of vinegar and 1 / 2 teaspoonful of Lea &
添加 3 汤匙 的 醋 和 1 / 2 一茶匙 的 莉亚 &
['pɛrɪnz] - [sɔːs] . [-]
Perrins ' Sauce . [12]
佩林斯 - 酱 . [-]

加入 3 汤匙醋和 1/2 茶匙李派林酱。[12]

['tʃæptər] [ˌaɪ'aɪ'aɪ]
CHAPTER III
章 三、

第三章

['tʃaʊdər] [ænd; ənd] [su:ps]
CHOWDERS AND SOUPS
浓汤 和 汤

浓汤和汤

[ɪm'pru:vd] [wɪð; wɪθ] [li:] & ['pɛrɪnz] - [sɔ:s]
Improved with Lea & Perrins ' Sauce
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[ɪn] [su:ps] [ænd; ənd] ['tʃaʊdər] , [wer] [hɜ:rb] [ænd; ənd]['spaɪsɪz][ɑ:r; ər] [sʌtʃ] [æn; ən][ɪm'pɔ:rt(ə)nt]
In soups and chowders , where herbs and spices are such an important
在 汤 和 浓汤 , 在哪里 草药 和 香料 是 这样的 一个 重要的
['elɪmənt] ,
element ,
元素 ,

在汤和浓汤中，香草和香料是如此重要的组成部分，

[li:] & ['pɛrɪnz] - [sɔ:s] , [æn; ən][ʌn'ju:ʒuəl] ['blendɪŋ] [ʌv; əv] ['meni] ['spaɪsɪz][ænd; ənd]['fleɪvərz] , [fɔ:rmz]
Lea & Perrins ' Sauce , an unusual blending of many spices and flavors , forms
莉亚 & 佩林斯 - 酱 , 一个 异常 混合 的 许多 香料 和 口味 , 表格
[ðə; ði]['faɪnɪst]['pɑ:səb(ə)l] [ə'dɪʃ(ə)n] .
the finest possible addition .
这 最好的 可能的 添加 .

李派林酱汁是由多种香料和风味独特混合而成，是最佳的佐餐佳品。

[ˌaɪ 'ti:] [wɪl] [blend] [wɪð; wɪθ] [wət'evər] [ɜ:rb] , [spaɪs] [ɔ:r]['vedʒtəb(ə)l][ðə; ði]['resəpi] [rɪ'kwaɪrz] ,
It will blend with whatever herb , spice or vegetable the recipe requires ,
它 将要 混合 和 任何 草本植物 , 香料 或者 蔬菜 这 食谱 需要 ,

它能与食谱中所需的任何香草、香料或蔬菜混合。

[ænd; ənd][ɪn]['keɪsɪz] [wer] ['sɜ:rt(ə)n]['spaɪsɪz][ɑ:r; ər][hɑ:rd][tu:; tə][əb'teɪn][ˌaɪ 'ti:] [wɪl] , [wɪð; wɪθ][ɪts] [oʊn]
and in cases where certain spices are hard to obtain it will , with its own
和 在 案例 在哪里 肯定 香料 是 难的 到 获得 它 将要 , 和 它是自己的
[ɪ'nɪmɪtəb(ə)l] ['pi:kənsi] ,
inimitable piquancy ,
无比 辣味 ,

在某些香料难以获得的情况下，它将以其自身独特的辛辣风味，

[gɪv] [ðə; ði] [dɪʃ] [ə; eɪ] ['pɜ:rfɪkt] , [kəm'pli:t] [ænd; ənd] [ʌn'i:kwəld] ['fleɪvər] .
give the dish a perfect , complete and unequalled flavor .
给 这 盘子 一个 完美的 , 完全的 和 无与伦比 味道 .

赋予这道菜完美、完整、无与伦比的风味。

[ɪn] ['ɜ:rliər] [deɪz] [ðə; ði] ['fɪʃərmən] [i:tʃ] [brɔ:t] [ðer; ðər] [oʊn] [ʃer] [ʌv; əv] [fɪʃ] [tu:; tə][ðə; ði][bɪg]
In earlier days the fishermen each brought their own share of fish to the big
在 早些时候 天 这 渔民 每个 带来 他们的 自己的 分享 的 鱼 到 这 大的
['fæməli]['kɔ:ldrən] ,
family caldron ,
家庭 甑 ,

以前，渔民们各自把捕到的鱼带到家里的大锅里。

[ænd; ənd] [wen] [ðə; ði] [dɪʃ] , [wɪtʃ] [kən'teɪnd] ['bɪskɪts] , ['ʌnjənz] [ænd; ənd][ə; eɪ] " [hɔdʒ] - [pɑ:dʒ] "
and when the dish , which contained biscuits , onions and a " hodge - podge "
和 什么时候 这 盘子 , 哪个 包含 饼干 , 洋葱 和 一个 " 霍奇 - 杂物 "
[ʌv; əv] ['ʌðər] ['vedʒtəb(ə)lz] ,
of other vegetables ,
的 其他 蔬菜 ,

这道菜里有饼干、洋葱和各种其他蔬菜，

[wʌz; wəz] ['fɪnɪʃt] , [ðə; ði] ['membər] [ʌv; əv][ðə; ði]['fæməli] [rɪ'si:vd] [æn; ən]['i:kwəl] [ʃer] .

was	finished	,	the	members	of	the	family	received	an	equal	share	.
曾是	完成的	,	这	成员	的	这	家庭	已收到	一个	平等的	分享	.

完成后，家庭成员均分。

[soʊ][ə; eɪ]['ri:əl]['dʒenjuɪn] ['tʃaʊdər] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [kəm'poʊzd] [ʌv; əv] [fɪʃ] ,

So	a	real	genuine	chowder	should	be	composed	of	fish	,
所以	一个	真实的	真的	浓汤	应该	是	由	的	鱼	,

所以，正宗的海鲜浓汤应该包含鱼肉。

[ɔ:l'ðoʊ] [wi:; wi][hæv; həv][tu:; tə] - [deɪ] ['meni] [ˌkɑ:mbə'neɪʃənz][ʌv; əv]['vedʒtəb(ə)l] ['tʃaʊdər] .

although	we	have	to	-	day	many	combinations	of	vegetable	chowders	.
虽然	我们	有	到	-	天	许多	组合	的	蔬菜	浓汤	.

尽管如今我们有很多种蔬菜浓汤的组合。

[fɪʃ] ['tʃaʊdər]

FISH	CHOWDER
鱼	浓汤

鱼汤

[ɪm'pru:vd] [wɪð; wɪθ] [li:] & ['pɛrɪnz] - [sɔ:s]

Improved	with	Lea	&	Perrins	'	Sauce
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [li:] & ['pɛrɪnz] - [sɔ:s] .

1	tablespoonful	of	Lea	&	Perrins	'	Sauce	.
1	一汤匙	的	莉亚	&	佩林斯	-	酱	.

汤匙李派林刈汁。

[θri:] [paʊndz] [ʌv; əv] [fɪʃ] .

3	pounds	of	fish	.
3	磅	的	鱼	.

3磅鱼。

[wʌn] / [fɔ:r] [paʊnd] [ʌv; əv][sɔ:lt][pɔ:rk] .

1	/	4	pound	of	salt	pork	.
1	/	4	磅	的	盐	猪肉	.

1/4磅咸猪肉。

- [lɑ:rdʒ] [pə'tetoz] .

10	large	potatoes	.
-	大的	土豆	.

10个大土豆。

[wʌn] ['ʌnjən] .

1	onion	.
1	洋葱	.

1 个洋葱。

- ['soʊdə] ['krækərz] .

12	soda	crackers	.
-	苏打	饼干	.

12块苏打饼干。

[sɔ:lt] .

Salt	.
盐	.

盐。

[θri:]['kʌpˌfʊlz][ʌv; əv] [waɪt] [stɑ:k] [ɔ:r][raɪs]['wɔ:tər] .

3	cupfuls	of	white	stock	or	rice	water	.
3	杯	的	白色的	库存	或者	米	水	.

3 杯白汤或米汤。

[θriː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv]['flaʊər] .

3	tablespoonfuls	of	flour	.
3	汤匙	的	面粉	.

3汤匙面粉。

[fɔːr] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] .

4	tablespoonfuls	of	butter	.
4	汤匙	的	黄油	.

4汤匙黄油。

['eni] [freʃ] , [waɪt] [fɪʃ] [meɪ] [biː; bi] [juːst] .

Any	fresh	,	white	fish	may	be	used	.
任何	新鲜的	,	白色的	鱼	可能	是	用过的	.

任何新鲜的白肉鱼都可以使用。

[skɪn] [ðə; ði] [fɪʃ] , [rɪ'muːv] [ðə; ði] ['fleʃi] [pɑːrt] [ænd; ənd] ['kʌvər] [ðə; ði] [boʊnz] , [hed] [ænd; ənd] [skɪn] [wɪð; wɪθ] ['wɔːtər] .

Skin	the	fish	,	remove	the	fleshy	part	and	cover	the	bones	,	head	and	skin	with	water	.
皮肤	这	鱼	,	消除	这	肉质的	部分	和	覆盖	这	骨头	,	头	和	皮肤	和	水	.

将鱼去皮，去除鱼肉，然后用清水浸没鱼骨、鱼头和鱼皮。

[let] ['sɪmər] [fɔːr; fər] [hæf] [æn; ən] ['aʊər] .

Let	simmer	for	half	an	hour	.
让	煨	为了	一半	一个	小时	.

小火慢炖半小时。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['ʌnjən] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [sɔːlt] [pɔːrk] , [bəuθ] [kʌt] [ɪn] [smɔːl] ['piːsɪz] .

Add	the	onion	with	the	salt	pork	,	both	cut	in	small	pieces	.
添加	这	洋葱	和	这	盐	猪肉	,	两个都	切	在	小的	件	.

加入切成小块的洋葱和咸肉。

[streɪn] [ðɪs] ['lɪkwɪd] [θruː] [ə; eɪ] [faɪn] ['streɪnər] [ænd; ənd] [pɔːr] ['oʊvər] [ðə; ði] [waɪt] ['fleɪki] [pɑːrt] [ʌv; əv] [ðə; ði] [fɪʃ] .

Strain	this	liquid	through	a	fine	strainer	and	pour	over	the	white	flaky	part	of	the	fish	.
拉紧	这	液体	通过	一个	美好的	滤网	和	倒	超过	这	白色的	片状的	部分	的	这	鱼	.

将液体用细筛过滤，然后倒在鱼肉的白色片状部分上。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [pə'tetoz] [kʌt] [ɪn] [smɔːl] ['piːsɪz] , [sɔːlt] , [ænd; ənd] ['sɪmər] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [pə'tetoz] [ɑːr; ər] ['tendər] .

Add	the	potatoes	cut	in	small	pieces	,	salt	,	and	simmer	until	the	potatoes	are	tender	.
添加	这	土豆	切	在	小的	件	,	盐	,	和	煨	直到	这	土豆	是	投标	.

加入切成小块的土豆、盐，炖煮至土豆变软。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [waɪt] [stɑːk] [ɔːr] [raɪs] ['wɔːtər] [ænd; ənd] [ðə; ði] ['soʊdə] ['krækərz] [kʌt] [ɪn] [hæf] [ænd; ənd] [spred] [wɪð; wɪθ] [pɑːrt] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['bʌtər] .

Then	add	the	white	stock	or	rice	water	and	the	soda	crackers	cut	in	half	and	spread	with	part	of	the	butter	.
然后	添加	这	白色的	库存	或者	米	水	和	这	苏打	饼干	切	在	一半	和	传播	和	部分	的	这	黄油	.

然后加入白汤或米水，以及切成两半的苏打饼干，并涂上部分黄油。

[melt] [ðə; ði] [rest] [ʌv; əv] ['bʌtər] .

Melt	the	rest	of	butter	.
熔化	这	休息	的	黄油	.

将剩余的黄油融化。

[stɜːr][ɪn][ðə; ði]['flaʊər][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][pɑːrt][ʌv; əv][ðə; ði]['lɪkwɪd] [stɑːk] [frʌm; frəm][ðə; ði] [fɪʃ] [tuː; tə]

Stir	**in**	**the**	**flour**	**and**	**add**	**part**	**of**	**the**	**liquid**	**stock**	**from**	**the**	**fish**	**to**
搅拌	在	这	面粉	和	添加	部分	的	这	液体	库存	从	这	鱼	到

[meɪk] [ə; eɪ] [smuːð] [peɪst] .

make	**a**	**smooth**	**paste**	**.**
制作	一个	光滑的	粘贴	.

拌入面粉，并加入部分鱼汤，搅拌成光滑的糊状。

[pɔːr] [ðɪs] [bæk] ['ɪntuː][ðə; ði] ['tʃaʊdər] [tuː; tə] ['θɪkən] [ˌaɪ 'tiː] .

Pour	**this**	**back**	**into**	**the**	**chowder**	**to**	**thicken**	**it**	**.**
倒	这	后退	进入	这	浓汤	到	加厚	它	.

把这些汤汁倒回浓汤里，使汤汁浓稠。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .

Add	**the**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**	**.**
添加	这	莉亚	&	佩林斯	-	酱	.

加入李派林喻汁。

[sɜːrv] [ɪn] [suːp] [pleɪts] [ɔːr][frʌm; frəm][ə; eɪ] [suːp] [tju'riːnˌtə'riːn] .

Serve	**in**	**soup**	**plates**	**or**	**from**	**a**	**soup**	**tureen**	**.**
服务	在	汤	盘子	或者	从	一个	汤	汤碗	.

可以用汤盘盛装，也可以用汤盆盛装。

[nuː] [jɔːk] [fɪʃ] ['tʃaʊdər]

NEW	**YORK**	**FISH**	**CHOWDER**
新的	约克	鱼	浓汤

纽约鱼汤

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	**with**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[fɔːr; fər] [ðɪs] ['tʃaʊdər] [juːz][θriː]['kʌpˌfʊlz][ʌv; əv][tə'meɪtoʊ][dʒuːs][ɪn] [pleɪs] [ʌv; əv][ðə; ði] [waɪt] [stɑːk] [ɔːr]

For	**this**	**chowder**	**use**	**3**	**cupfuls**	**of**	**tomato**	**juice**	**in**	**place**	**of**	**the**	**white**	**stock**	**or**
为了	这	浓汤	使用	3	杯	的	番茄	汁	在	地方	的	这	白色的	库存	或者

[raɪs]['wɔːtər] ,

rice	**water**	**,**
米	水	,

做这道浓汤时，用3杯番茄汁代替白汤或米汤。

[ænd; ənd][wʌn]['kʌpfʊl][ʌv; əv] ['freʃli] ['krʌmbld] [bred] [ɪn] [pleɪs] [ʌv; əv][ðə; ði]['soʊdə] ['krækərz] [ɪn][ðə; ði]

and	**1**	**cupful**	**of**	**freshly**	**crumbled**	**bread**	**in**	**place**	**of**	**the**	**soda**	**crackers**	**in**	**the**
和	1	一杯	的	新鲜的	崩溃了	面包	在	地方	的	这	苏打	饼干	在	这

[ə'bʌv] ['reseɪpi] .

above	**recipe**	**.**
多于	食谱	.

用 1 杯新鲜面包屑代替上述食谱中的苏打饼干。

['ɔːlsoʊ][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][bɪt][ʌv; əv] ['pɑːrsli] .

Also	**add**	**a**	**bit**	**of**	**parsley**	**.**
还	添加	一个	少量	的	香菜	.

再加一点欧芹。

[kʊk] [ænd; ənd] [sɜːrv] [æz; əz]['juːʒuəl] .

Cook	**and**	**serve**	**as**	**usual**	**.**
厨师	和	服务	作为	通常	.

按常规方式烹制和上菜。

['ɪŋglɪʃ] ['tʃaʊdər]

ENGLISH	**CHOWDER**
英语	浓汤

英式浓汤

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved with Lea & Perrins ' Sauce
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn] / [ˌtuː'tuː]['kʌpfʊl][ʌv; əv] ['kruːtɔnz] — [fraɪd] [bred] [kjuːbz] — [tuː; tə][ðə; ði] [nuː] [jɔːk] [fɪʃ]
Add 1 / 2 cupful of croutons — fried bread cubes — to the New York Fish
添加 1 / 2 一杯 的 烤面包丁 — 油煎 面包 立方体 — 到 这 新的 约克 鱼
['tʃaʊdər] [bɪ'fɔːr] ['sɜːrvɪŋ] .
Chowder before serving .
浓汤 前 服务 .

上菜前，在纽约鱼汤中加入半杯面包丁（炸面包块）。

[klæm] ['tʃaʊdər]
CLAM CHOWDER
蛤 浓汤

蛤蜊浓汤

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved with Lea & Perrins ' Sauce
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[fɔːr; fər] [ðɪs] [juːz] - [klæmz][ɪn] [pleɪs] [ʌv; əv][ðə; ði] [fɪʃ] [ɪn][ðə; ði] [ə'bʌv] ['resəpi] .
For this use 20 clams in place of the fish in the above recipe .
为了 这 使用 - 蛤蜊 在 地方 的 这 鱼 在 这 多于 食谱 .

在此食谱中，用 20 个蛤蜊代替鱼。

[sɔːrt][ænd; ənd] [wɑːʃ] [ðem; ðəm] ['θɜːrəli] .
Sort and wash them thoroughly .
种类 和 洗 他们 彻底 .

分类并彻底清洗。

[ə'laʊ] [tuː; tə][stænd][ɪn][koʊld]['wɔːtər][fɔːr; fər][hæf][æn; ən]['aʊər] , [dreɪn] [ɔːf][ðə; ði]['wɔːtər] ,
Allow to stand in cold water for half an hour , drain off the water ,
允许 到 站立 在 寒冷的 水 为了 一半 一个 小时 , 流走 离开 这 水 ,

放入冷水中浸泡半小时，沥干水分。

['streɪnɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] ['sevrəl] ['θɪknəs] [ʌv; əv] [tʃiːz] [klɔːθ] .
straining it through several thicknesses of cheese cloth .
紧张 它 通过 一些 厚度 的 奶酪 布 .

用几层纱布过滤。

[skɔːld][ðə; ði][klæmz][ɪn] [ðɪs] ['wɔːtər][ænd; ənd][juːz][ðə; ði]['wɔːtər][ɪn] [pleɪs] [ʌv; əv][ðə; ði] [stɑːk] [ɔːr][raɪs]
Scald the clams in this water and use the water in place of the stock or rice
烫伤 这 蛤蜊 在 这 水 和 使用 这 水 在 地方 的 这 库存 或者 米
['wɔːtər][ɪn] ['meɪkɪŋ] [ðə; ði] ['tʃaʊdər] .
water in making the chowder .
水 在 制作 这 浓汤 .

将蛤蜊放入这水中焯烫，然后用这水代替高汤或米汤来制作浓汤。

[meɪk] [ə; eɪ] [sɔːs] [frʌm; frəm][ðə; ði][klæm] ['lɪkər] , [ðə; ði] ['bʌtər] [ænd; ənd][ðə; ði]['flaʊər] , [ænd; ənd]
Make a sauce from the clam liquor , the butter and the flour , and
制作 一个 酱 从 这 蛤 酒 , 这 黄油 和 这 面粉 , 和
[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [pə'tetoz] ,
add the potatoes ,
添加 这 土豆 ,

用蛤蜊汁、黄油和面粉做成酱汁，然后加入土豆。

[klæmz] , ['ʌnjən][ænd; ənd] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] [tuː; tə] [ðɪs] .
clams , onion and Lea & Perrins ' Sauce to this .
蛤蜊 , 洋葱 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱 到 这 .

蛤蜊、洋葱和李派林喼汁也加进去。

[ˌeɪ diː 'diː] ['krækərz] [læst] . [-]
Add **crackers** **last** **.** **[** **13** **]**
添加 饼干 最后的 . [-]

最后加入饼干。[13]

[ɪ'tæliən] ['tʃaʊdər]
ITALIAN **CHOWDER**
意大利语 浓汤

意大利浓汤

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved **with** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce**
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

['sprɪŋk(ə)l][ðə; ði] [nuː] [jɔːk] [fɪʃ] ['tʃaʊdər] ['dʒenərəsli] [wɪð; wɪθ]['greɪtɪd] [tʃiːz] [wen] ['sɜːrvɪŋ] [iːtʃ]
Sprinkle **the** **New** **York** **Fish** **Chowder** **generously** **with** **grated** **cheese** **when** **serving** **each**
撒 这 新的 约克 鱼 浓汤 慷慨地 和 磨碎的 奶酪 什么时候 服务 每个
[dɪʃ] ,
dish **,**
盘子 ,

上菜时，在每份纽约鱼汤上撒上大量的磨碎奶酪。

[ɔːr] [pæs] [ðə; ði]['greɪtɪd] [tʃiːz] [ænd; ənd] [pər'mɪt] [iːtʃ] ['pɜːrs(ə)n][tuː; tə]['sprɪŋk(ə)l][ðer; ðər] [oʊn]
or **pass** **the** **grated** **cheese** **and** **permit** **each** **person** **to** **sprinkle** **their** **own**
或者 经过 这 磨碎的 奶酪 和 允许 每个 人 到 撒 他们的 自己的
['tʃaʊdər] [wɪð; wɪθ] [tʃiːz] [æz; əz] [ðeɪ] [dɪ'zaɪər] .
chowder **with** **cheese** **as** **they** **desire** **.**
浓汤 和 奶酪 作为 他们 欲望 .

或者将磨碎的奶酪分发给大家，让每个人根据自己的喜好在浓汤上撒上奶酪。

[kɔːrn] ['tʃaʊdər]
CORN **CHOWDER**
玉米 浓汤

玉米浓汤

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved **with** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce**
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[fɔːr; fər] [ðɪs] ['tʃaʊdər] [juːz][ɪn] [pleɪs] [ʌv; əv][ðə; ði] [fɪʃ] ['gɪv(ə)n][ɪn][ðə; ði] [fɪʃ] ['tʃaʊdər] ['resəpi][ə; eɪ]
For **this** **chowder** **use** **in** **place** **of** **the** **fish** **given** **in** **the** **Fish** **Chowder** **recipe** **a**
为了 这 浓汤 使用 在 地方 的 这 鱼 给定 在 这 鱼 浓汤 食谱 一个
[kwɔːrt][kæn; kən][ɔːr][fɔːr]['kʌpˌfʊlz][ʌv; əv][kɔːrn] .
quart **can** **or** **4** **cupfuls** **of** **corn** **.**
夸脱 能 或者 4 杯 的 玉米 .

这道浓汤可以用一夸脱罐装玉米或 4 杯玉米代替鱼汤食谱中的鱼。

[ə'mɪt][ðə; ði][sɔːlt][pɔːrk][ænd; ənd]['ʌnjən][ænd; ənd][juːz][faɪv] [pə'tetoz] [ɪn'sted] [ʌv; əv] - ,
Omit **the** **salt** **pork** **and** **onion** **and** **use** **5** **potatoes** **instead** **of** **10** **,**
忽略 这 盐 猪肉 和 洋葱 和 使用 5 土豆 反而 的 - ,

省略咸猪肉和洋葱，用5个土豆代替10个。

[ænd; ənd][dʒʌst] [bɪ'fɔːr] [rɪ'muːvɪŋ] [frʌm; frəm][ðə; ði]['faɪər][stɜːr][ɪn][ðə; ði] [wel] - ['biːtn] [joʊk][ʌv; əv]
and **just** **before** **removing** **from** **the** **fire** **stir** **in** **the** **well** **-** **beaten** **yolk** **of**
和 只是 前 移除 从 这 火 搅拌 在 这 出色地 - 被打败 蛋黄 的
[æn; ən] [eg] .
an **egg** **.**
一个 蛋 .

在即将离火前，拌入打散的蛋黄。

[pə'teɪtoʊ] ['tʃaʊdər]
POTATO **CHOWDER**
土豆 浓汤

土豆浓汤

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved **with** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce**
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[ðɪs] [ɪz] [meɪd] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] [wei] [æz; əz][ðə; ði][pleɪn] [fɪʃ] ['tʃaʊdər] ,
This **is** **made** **in** **the** **same** **way** **as** **the** **plain** **fish** **chowder** **,**
这 是 制成 在 这 相同的 方式 作为 这 清楚的 鱼 浓汤 ,

这道菜的做法和普通鱼汤一样。

[əu'mitɪŋ] [ðə; ði][sɔːlt][pɔːrk][ænd; ənd] [fɪʃ] [ænd; ənd] ['ædɪŋ] [dʒʌst] [bɪ'fɔːr] ['sɜːrvɪŋ] [wʌn] [tʃɑːpt] [hɑːrd]
omitting **the** **salt** **pork** **and** **fish** **and** **adding** **just** **before** **serving** **one** **chopped** **hard**
省略 这 盐 猪肉 和 鱼 和 添加 只是 前 服务 一 切碎 难的
- [kʊkt] [eg] .
- **cooked** **egg** **.**
- 煮熟 蛋 .

不放咸猪肉和鱼，上菜前加入一个切碎的煮鸡蛋。

['mʌʃrʊm] [suːp]
MUSHROOM **SOUP**
蘑菇 汤

蘑菇汤

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved **with** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce**
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .
1 **tablespoonful** **of** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce** **.**
1 一汤匙 的 莉亚 & 佩林斯 - 酱 .

汤匙李派林刈汁。

[wʌn] ['kʌpfʊl] [ʌv; əv] [draɪd] ['mʌʃrʊmz] [ɔːr]
1 **cupful** **of** **dried** **mushrooms** **or**
1 一杯 的 干燥 蘑菇 或者

1 杯干蘑菇或

[ˌtuː'tuː] ['kʌpˌfʊlz] [freʃ] [ɔːr] [kænd] ['mʌʃrʊmz] .
2 **cupfuls** **fresh** **or** **canned** **mushrooms** **.**
2 杯 新鲜的 或者 罐装 蘑菇 .

杯新鲜或罐装蘑菇。

[ˌtuː'tuː] [eg] [joʊk] .
2 **egg** **yolks** **.**
2 蛋 蛋黄 .

2个蛋黄。

[ˌtuː'tuː] ['kʌpˌfʊlz] [ʌv; əv] [waɪt] [sɔːs] .
2 **cupfuls** **of** **white** **sauce** **.**
2 杯 的 白色的 酱 .

2 杯白酱。

[ɪf] [draɪd] ['mʌʃrʊmz] [ɑːr; ər] [juːst] , [soʊk] [ðem; ðəm][ɪn]['wɔːtər]['oʊvər] [naɪt] .
If **dried** **mushrooms** **are** **used** **,** **soak** **them** **in** **water** **over** **night** **.**
如果 干燥 蘑菇 是 用过的 , 浸泡 他们 在 水 超过 夜晚 .

如果使用干蘑菇，请将其浸泡在水中过夜。

[pʊt][ðə; ði] ['mʌʃrʊmz] [θru:] [ðə; ði] [mi:t] ['greɪndər] , [ɔ:r][kʌt] ['veri] [faɪn][wɪð; wɪθ] ['sɪzərz] .

Put	the	mushrooms	through	the	meat	grinder	,	or	cut	very	fine	with	scissors	.
放	这	蘑菇	通过	这	肉	磨床	，或者	切	非常	美好的	和	剪刀	.	

将蘑菇放入绞肉机绞碎，或者用剪刀剪成细丝。

[soʊ'teɪ][ðə; ði] [graʊnd] ['mʌʃrʊmz] [ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][fæt] ,

Sauté	the	ground	mushrooms	in	a	little	fat	,
炒	这	地面	蘑菇	在	一个	小的	胖的	,

用少许油脂炒香蘑菇碎，

[ˌeɪ di: 'di:][ə; eɪ] [smɔ:l] [ə'maʊnt] [ʌv; əv]['wɔ:tər][ænd; ənd] [pres] [θru:] [ə; eɪ][ˌpjʊ'reɪ]['streɪnər] .

add	a	small	amount	of	water	and	press	through	a	purée	strainer	.
添加	一个	小的	数量	的	水	和	按	通过	一个	菜泥	滤网	.

加入少量水，然后用滤网过滤成泥。

[ˌeɪ di: 'di:] [ðɪs] [tu:; tə][ðə; ði] [waɪt] [sɔ:s] .

Add	this	to	the	white	sauce	.
添加	这	到	这	白色的	酱	.

将此加入白酱中。

[ˌeɪ di: 'di:][ðə; ði] [joʊk] [ʌv; əv][ˌtu:'tu:] [egz] [ænd; ənd] [kʊk] [wʌn] ['mɪnɪt] [mɔ:r] .

Add	the	yolks	of	2	eggs	and	cook	one	minute	more	.
添加	这	蛋黄	的	2	鸡蛋	和	厨师	一	分钟	更多的	.

加入2个鸡蛋的蛋黄，再煮1分钟。

[ˌeɪ di: 'di:][ðə; ði] [li:] & ['pɛrɪnz] - [sɔ:s] .

Add	the	Lea	&	Perrins	'	Sauce	.
添加	这	莉亚	&	佩林斯	-	酱	.

加入李派林唸汁。

[sɜ:rv] [æt; ət][wʌns] .

Serve	at	once	.
服务	在	一次	.

立即食用。

[beɪkt] [bi:n] [su:p]

BAKED	BEAN	SOUP
烘焙	豆	汤

烤豆汤

[ɪm'pru:vd] [wɪð; wɪθ] [li:] & ['pɛrɪnz] - [sɔ:s]

Improved	with	Lea	&	Perrins	'	Sauce
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [li:] & ['pɛrɪnz] - [sɔ:s] .

1	tablespoonful	of	Lea	&	Perrins	'	Sauce	.
1	一汤匙	的	莉亚	&	佩林斯	-	酱	.

汤匙李派林刈汁。

[ˌtu:'tu:]['kʌpˌfʊlz][ʌv; əv][koʊld] [beɪkt] [bi:nz] .

2	cupfuls	of	cold	baked	beans	.
2	杯	的	寒冷的	烘焙	豆子	.

2 杯冷烤豆。

[fɔ:r]['kʌpˌfʊlz][ʌv; əv]['wɔ:tər] .

4	cupfuls	of	water	.
4	杯	的	水	.

4 杯水。

[sɔ:lt] .

Salt	.
盐	.

盐。

[ˌtuːˈtuː]['slaɪsɪz][ʌv; əv]['ʌnjən] .

2	slices	of	onion	.
2	切片	的	洋葱	.

2片洋葱。

[wʌn] / [fɔːr] [slaɪst] ['kærət] .

1	/	4	sliced	carrot	.
1	/	4	切片	胡萝卜	.

1/4 根切片胡萝卜。

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv][fæt] .

2	tablespoonfuls	of	fat	.
2	汤匙	的	胖的	.

2汤匙脂肪。

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv]['flaʊər] .

2	tablespoonfuls	of	flour	.
2	汤匙	的	面粉	.

2汤匙面粉。

[pʊt][ðə; ði] [biːnz] , ['ʌnjən][ænd; ənd]['kærət][ɪn][ə; eɪ] ['sɔːspæn] [wɪð; wɪθ] [fɔːr] ['kʌpˌfʊlz][ʌv; əv]['wɔːtər] ,

Put	the	beans	,	onion	and	carrot	in	a	saucepan	with	four	cupfuls	of	water	,
放	这	豆子	,	洋葱	和	胡萝卜	在	一个	平底锅	和	四	杯	的	水	,

将豆角、洋葱和胡萝卜放入平底锅中，加入四杯水。

[ænd; ənd] [əˈlaʊ] [tuː; tə] ['sɪmər] [fɔːr; fər][hæf][æn; ən]['aʊər] .

and	allow	to	simmer	for	half	an	hour	.
和	允许	到	煨	为了	一半	一个	小时	.

小火慢炖半小时。

[pʊt] [θruː] [ə; eɪ]['kɑːləndər][ɔːr] [kɔːrs] [sɪv] .

Put	through	a	colander	or	coarse	sieve	.
放	通过	一个	滤器	或者	粗	筛	.

用漏勺或粗筛过滤。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt][ænd; ənd][ðə; ði]['flaʊər][ænd; ənd][fæt] [wɪtʃ] [hæv; həv] [bɪn] [kʊkt] [tə'geðər]

Add	a	little	salt	and	the	flour	and	fat	which	have	been	cooked	together
添加	一个	小的	盐	和	这	面粉	和	胖的	哪个	有	到过	煮熟	一起

.

:

.

加入少许盐，以及一起炒好的面粉和油脂。

['siːz(ə)n][wɪð; wɪθ][ðə; ði] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] [ænd; ənd] [sɜːrv] .

Season	with	the	Lea	&	Perrins	'	Sauce	and	serve	.
季节	和	这	莉亚	&	佩林斯	-	酱	和	服务	.

用李派林嗯汁调味即可食用。

[təˈmeɪtoʊ] [suːp]

TOMATO	SOUP
番茄	汤

番茄汤

[ɪmˈpruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	with	Lea	&	Perrins	'	Sauce
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .

1	tablespoonful	of	Lea	&	Perrins	'	Sauce	.
1	一汤匙	的	莉亚	&	佩林斯	-	酱	.

汤匙李派林刈汁。

[wʌn][kæn; kən][ʌv; əv][tə'meɪtoʊz] .
1 **can** **of** **tomatoes** **.**
1 能 的 西红柿 .

1罐番茄。

[ˌtuː'tuː]['kʌpˌfʊlz][ʌv; əv]['wɔːtər] .
2 **cupfuls** **of** **water** **.**
2 杯 的 水 .

2 杯水。

[wʌn] [smɔːl] ['ʌnjən] .
1 **small** **onion** **.**
1 小的 洋葱 .

1 个小洋葱。

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːnˌfʊl] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] .
2 **teaspoonfuls** **of** **sugar** **.**
2 茶匙 的 糖 .

2茶匙糖。

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv]['soʊdə] .
1 **/** **2** **teaspoonful** **of** **soda** **.**
1 / 2 一茶匙 的 苏打 .

半茶匙小苏打。

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] .
1 **/** **2** **teaspoonful** **of** **salt** **.**
1 / 2 一茶匙 的 盐 .

半茶匙盐。

[ˌtuː'tuː] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] .
2 **tablespoonfuls** **of** **butter** **.**
2 汤匙 的 黄油 .

2汤匙黄油。

[θriː] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ʌv; əv]['flaʊər] .
3 **tablespoonfuls** **of** **flour** **.**
3 汤匙 的 面粉 .

3汤匙面粉。

[kʊk] [ðə; ðɪ][tə'meɪtoʊz] , ['wɔːtər] , ['ʌnjən] , ['ʃʊgər][ænd; ənd]['soʊdə] [tə'geðər] [fɔːr; fər] ['twenti] ['mɪnɪts] .
Cook **the** **tomatoes** **,** **water** **,** **onion** **,** **sugar** **and** **soda** **together** **for** **twenty** **minutes** **.**
厨师 这 西红柿 , 水 , 洋葱 , 糖 和 苏打 一起 为了 二十 分钟 .

将西红柿、水、洋葱、糖和小苏打一起煮20分钟。

[streɪn] ; [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ðɪ][sɔːlt] .
Strain **;** **add** **the** **salt** **.**
拉紧 ; 添加 这 盐 .

过滤；加入盐。

[melt][ðə; ðɪ] ['bʌtər] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ðɪ]['flaʊər] , [stɜːr][ʌn'tɪl] [smuːð] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ðɪ]
Melt **the** **butter** **,** **add** **the** **flour** **,** **stir** **until** **smooth** **,** **then** **add** **to** **the**
熔化 这 黄油 , 添加 这 面粉 , 搅拌 直到 光滑的 , 然后 添加 到 这
[tə'meɪtoʊ][dʒuːs] .
tomato **juice** **.**
番茄 汁 .

融化黄油，加入面粉，搅拌至顺滑，然后加入番茄汁。

[kʊk] [fɔːr; fər][ten] ['mɪnɪts] .
Cook **for** **ten** **minutes** **.**
厨师 为了 十 分钟 .

煮十分钟。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] [ænd; ənd] [sɜːrv] [hɑːt][ɪn] ['hiːtɪd] ['buːjɑːn] [kʌps][ɔːr] [suːp]

Add	**the**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**	**and**	**serve**	**hot**	**in**	**heated**	**bouillon**	**cups**	**or**	**soup**
添加	这	莉亚	&	佩林斯	-	酱	和	服务	热的	在	加热	肉汤	杯子	或者	汤

[plеɪts] .

plates	**.**
盘子	.

加入李派林酱，趁热盛入加热过的肉汤杯或汤盘中食用。

[spə'geti] [suːp]

SPAGHETTI	**SOUP**
意大利细面条	汤

意大利面汤

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	**with**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[ˌeɪ diː 'diː][ˌtuː'tuː]['kʌpˌfʊlz][ʌv; əv] [kʊkt] [spə'geti] [tuː; tə][ðə; ði][tə'meɪtoʊ] [suːp] ['resəpi][ænd; ənd] [sɜːrv]

Add	**2**	**cupfuls**	**of**	**cooked**	**spaghetti**	**to**	**the**	**Tomato**	**Soup**	**recipe**	**and**	**serve**
添加	2	杯	的	煮熟	意大利细面条	到	这	番茄	汤	食谱	和	服务

,

,

,

在番茄汤中加入2杯煮熟的意大利面即可食用。

['sprɪŋklɪŋ] [iːtʃ] [pleɪt] [wɪð; wɪθ]['greɪtɪd] [tʃiːz] [æz; əz] [sɜːrvd] .

sprinkling	**each**	**plate**	**with**	**grated**	**cheese**	**as**	**served**	**.**
洒	每个	盘子	和	磨碎的	奶酪	作为	服务	.

上菜时，在每个盘子上撒上磨碎的奶酪。

[ˌdʒuːli'en] [suːp]

JULIENNE	**SOUP**
朱莉安	汤

细丝汤

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	**with**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[fɔːr; fər] [ðɪs] , [juːz][ðə; ði][tə'meɪtoʊ] [suːp] ['resəpi] , ['sʌbstitjuːtiŋ] [fɔːr]['kʌpˌfʊlz] [braʊn] [miːt] [stɑːk] [ɔːr]

For	**this**	**,**	**use**	**the**	**Tomato**	**Soup**	**recipe**	**,**	**substituting**	**4**	**cupfuls**	**brown**	**meat**	**stock**	**or**
为了	这	,	使用	这	番茄	汤	食谱	,	替换	4	杯	棕色的	肉	库存	或者

[brɔːθ] ,

broth	**,**
肉汤	,

为此，请使用番茄汤食谱，并将番茄汤中的番茄汁替换为4杯棕色肉汤或肉汤。

[ɔːr] ['buːjɑːn] [ɪn] [pleɪs] [ʌv; əv][ðə; ði][tə'meɪtoʊz][ænd; ənd] [əu'mitɪŋ] [ðə; ði]['wɔːtər] , ['soʊdə][ænd; ənd]

or	**bouillon**	**in**	**place**	**of**	**the**	**tomatoes**	**and**	**omitting**	**the**	**water**	**,**	**soda**	**and**
或者	肉汤	在	地方	的	这	西红柿	和	省略	这	水	,	苏打	和

['ʃʊgər] .

sugar	**.**
糖	.

或者用肉汤代替西红柿，并省略水、苏打水和糖。

[kʌt] [rɔː] ['kærəts] [ænd; ənd] ['tɜːnɪps] ['ɪntuː] [lɔːŋ] , [θɪn] [strɪps] ,

Cut	**raw**	**carrots**	**and**	**turnips**	**into**	**long**	**,**	**thin**	**strips**	**,**
切	生的	胡萝卜	和	萝卜	进入	长的	,	薄的	条状物	,

将生胡萝卜和芜菁切成细长条，

[kʊk] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['sɔːltɪd]['wɔːtər][ʌn'tɪl][sɔːft][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði] [suːp] .

cook	**in**	**boiling**	**salted**	**water**	**until**	**soft**	**and**	**add**	**to**	**the**	**soup**	**.**
厨师	在	沸腾	咸的	水	直到	柔软的	和	添加	到	这	汤	.

在沸腾的盐水中煮至软烂，然后加入汤中。

[ə; eɪ]['kwɔːrtər][ʌv; əv][ə; eɪ]['kʌpfʊl][ʌv; əv] [kʊkt] ['piːz] [ænd; ənd] [strɪŋ] [biːnz] [ʃʊd; ʃəd]['ɔːlsoʊ][biː; bi]

A	**quarter**	**of**	**a**	**cupful**	**of**	**cooked**	**peas**	**and**	**string**	**beans**	**should**	**also**	**be**
一个	四分之一	的	一个	一杯	的	煮熟	豌豆	和	细绳	豆子	应该	还	是

['ædɪd] [dʒʌst] [bɪ'fɔːr] ['sɜːrvɪŋ] .

added	**just**	**before**	**serving**	**.**
额外	只是	前	服务	.

上菜前，还应加入四分之一杯煮熟的豌豆和四季豆。

[splɪt] [piː] [suːp]

SPLIT	**PEA**	**SOUP**
分裂	豌豆	汤

豌豆汤

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	**with**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[ðɪs] [ɪz] [meɪd] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] [weɪ] [æz; əz][ðə; ði][tə'meɪtoʊ] [suːp] ,

This	**is**	**made**	**in**	**the**	**same**	**way**	**as**	**the**	**Tomato**	**Soup**	**,**
这	是	制成	在	这	相同的	方式	作为	这	番茄	汤	,

它的做法和番茄汤一样。

['sʌbstitjuːtiŋ] [ˌtuː'tuː]['kʌpˌfʊlz][ʌv; əv] [mæʃt] [ænd; ənd] [streɪnd] ['piːz] [fɔːr; fər][ðə; ði][tə'meɪtoʊz]

substituting	**2**	**cupfuls**	**of**	**mashed**	**and**	**strained**	**peas**	**for**	**the**	**tomatoes**
替换	2	杯	的	捣碎	和	紧张	豌豆	为了	这	西红柿

[ænd; ənd] [əu'mitɪŋ] [ðə; ði] ['ʃʊgər] ,

and	**omitting**	**the**	**sugar**	**,**
和	省略	这	糖	,

用2杯捣碎并沥干水分的豌豆代替西红柿，并省略糖。

['soʊdə][ænd; ənd]['ʌnjən] . [-]

soda	**and**	**onion**	**.**	**[**	**14**	**]**
苏打	和	洋葱	.	[	-	]

苏打水和洋葱。[14]

[kɔːrn] [suːp]

CORN	**SOUP**
玉米	汤

玉米汤

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	**with**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

['sʌbstɪtuːt] [ˌtuː'tuː]['kʌpˌfʊlz][ʌv; əv] [mæʃt] [ænd; ənd] [streɪnd] [kɔːrn][ɔːr] - [fɔːr; fər][ðə; ði]

Substitute	**2**	**cupfuls**	**of**	**mashed**	**and**	**strained**	**corn**	**or**	**cornlet**	**for**	**the**
代替	2	杯	的	捣碎	和	紧张	玉米	或者	-	为了	这

[tə'meɪtoʊz][ɪn][ðə; ði][tə'meɪtoʊ] [suːp] ['resəpi][ænd; ənd][ə'mɪt][ðə; ði] ['ʃʊgər] ,

tomatoes	**in**	**the**	**Tomato**	**Soup**	**recipe**	**and**	**omit**	**the**	**sugar**	**,**
西红柿	在	这	番茄	汤	食谱	和	忽略	这	糖	,

在番茄汤食谱中，用2杯捣碎并沥干水分的玉米粒或小玉米粒代替番茄，并省略糖。

['soʊdə][ænd; ənd]['ʌnjən] .

soda	**and**	**onion**	**.**
苏打	和	洋葱	.

苏打水和洋葱。

['kriːoʊl] ['ɔɪstər] ['gʌmboʊ]
CREOLE **OYSTER** **GUMBO**
克里奥尔语 牡蛎 秋葵汤

克里奥尔牡蛎秋葵汤

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved **with** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce**
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .
1 **tablespoonful** **of** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce** **.**
1 一汤匙 的 莉亚 & 佩林斯 - 酱 .

汤匙李派林刈汁。

[ˌtuː'tuː]['dʌz(ə)n] ['ɔɪstər] .
2 **dozen** **oysters** **.**
2 打 牡蛎 .

两打牡蛎。

[wʌn] ['spænɪʃ] ['ʌnjən] .
1 **Spanish** **onion** **.**
1 西班牙语 洋葱 .

1 个西班牙洋葱。

[ˌtuː'tuː] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ʌv; əv] ['ɑːlɪv] [ɔɪl] .
2 **tablespoonfuls** **of** **olive** **oil** **.**
2 汤匙 的 橄榄 油 .

2汤匙橄榄油。

[wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv]['flaʊər] .
1 **tablespoonful** **of** **flour** **.**
1 一汤匙 的 面粉 .

1汤匙面粉。

[wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] .
1 **teaspoonful** **of** **salt** **.**
1 一茶匙 的 盐 .

1茶匙盐。

[dreɪn] [ðə; ði] ['lɪkər] [frʌm; frəm][ðə; ði] ['ɔɪstər] [ænd; ənd] [seɪv] .
Drain **the** **liquor** **from** **the** **oysters** **and** **save** **.**
流走 这 酒 从 这 牡蛎 和 节省 .

将牡蛎中的汁液沥干并保存。

[hiːt] [ðə; ði][ɔɪl][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [tʃɑːpt] ['ʌnjən] .
Heat **the** **oil** **and** **add** **the** **chopped** **onion** **.**
热 这 油 和 添加 这 切碎 洋葱 .

热油，加入切碎的洋葱。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['flaʊər][ænd; ənd][sɔːlt] .
Add **the** **flour** **and** **salt** **.**
添加 这 面粉 和 盐 .

加入面粉和盐。

[kʊk] [fɔːr; fər][ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['ɔɪstər] ['lɪkər] [ænd; ənd][ðə; ði] ['ɔɪstər] .
Cook **for** **a** **few** **minutes** **and** **add** **the** **oyster** **liquor** **and** **the** **oysters** **.**
厨师 为了 一个 很少 分钟 和 添加 这 牡蛎 酒 和 这 牡蛎 .

煮几分钟后，加入牡蛎汁和牡蛎。

[kʊk] [fɔːr; fər][faɪv] ['mɪnɪts] [lɔːŋgər] .
Cook **for** **five** **minutes** **longer** **.**
厨师 为了 五 分钟 更长 .

再煮五分钟。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] [ænd; ənd] [sɜːrv] .

Add	the	Lea	&	Perrins	'	Sauce	and	serve	.
添加	这	莉亚	&	佩林斯	-	酱	和	服务	.

加入李派林唸汁即可食用。

[ˌkɑːnsəˈmeɪ]

CONSOMME

清汤

清汤

[ɪmˈpruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	with	Lea	&	Perrins	'	Sauce
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[ˌtuːˈtuː] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ʌv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .

2	tablespoonfuls	of	Lea	&	Perrins	'	Sauce	.
2	汤匙	的	莉亚	&	佩林斯	-	酱	.

汤匙 Lea & Perrins 酱。

[θriː] [paʊndz] [ʌv; əv] [suːp] [biːf] .

3	pounds	of	soup	beef	.
3	磅	的	汤	牛肉	.

3磅汤牛肉。

[θriː] [paʊndz] [ʌv; əv] [viːl] ['nʌkl] .

3	pounds	of	veal	knuckle	.
3	磅	的	小牛肉	指关节	.

3磅小牛膝骨。

[θriː] - [wʌn] / [ˌtuːˈtuː] [kwɔːts] [ʌv; əv]['wɔːtər] .

3	-	1	/	2	quarts	of	water	.
3	-	1	/	2	夸脱	的	水	.

3.5夸脱水。

[sɪks]['slaɪsɪz][ʌv; əv][sɔːlt][pɔːrk] .

6	slices	of	salt	pork	.
6	切片	的	盐	猪肉	.

6片咸肉。

[wʌn] ['kʌpfʊl] [iːtʃ] [ʌv; əv] [tʃɑːpt] ['ʌnjən] , ['seləri] , ['kærət] .

1	cupful	each	of	chopped	onion	,	celery	,	carrot	.
1	一杯	每个	的	切碎	洋葱	,	芹菜	,	胡萝卜	.

切碎的洋葱、芹菜、胡萝卜各一杯。

[wʌn] [bʌntʃ] [ʌv; əv] ['pɑːrsli] .

1	bunch	of	parsley	.
1	束	的	香菜	.

束欧芹。

[wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] .

1	tablespoonful	of	salt	.
1	一汤匙	的	盐	.

1汤匙盐。

[kʌt] [ðə; ði][sɔːlt][pɔːrk]['ɪntuː] [faɪn] ['piːsɪz] [ænd; ənd] [braʊn] .

Cut	the	salt	pork	into	fine	pieces	and	brown	.
切	这	盐	猪肉	进入	美好的	件	和	棕色的	.

将咸肉切成细丁，煎至金黄。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [viːl] , [kʌt]['ɪntuː] ['piːsɪz] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [biːf] [ænd; ənd] [sɪr] [tə'geðər] [wɪð; wɪθ][ðə; ði]
Add **the** **veal** **,** **cut** **into** **pieces** **,** **add** **the** **beef** **and** **sear** **together** **with** **the**
添加 这 小牛肉 , 切 进入 件 , 添加 这 牛肉 和 炙烤 一起 和 这
[sɔːlt][pɔːrk] .
salt **pork** **.**
盐 猪肉 .

加入切成块的小牛肉，加入牛肉，与咸猪肉一起翻炒。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['wɔːtər][ænd; ənd]['eni] [krækt] [boʊnz][ænd; ənd] ['sɪmər] [fɔːr; fər] [θriː] ['aʊərz] .
Add **the** **water** **and** **any** **cracked** **bones** **and** **simmer** **for** **three** **hours** **.**
添加 这 水 和 任何 裂纹 骨头 和 煨 为了 三 小时 .

加入水和碎骨头，小火慢炖三个小时。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['vedʒtəb(ə)lz][ænd; ənd][sɔːlt][ænd; ənd] [kʊk] [æn; ən]['aʊər] [mɔːr] .
Add **the** **vegetables** **and** **salt** **and** **cook** **an** **hour** **more** **.**
添加 这 蔬菜 和 盐 和 厨师 一个 小时 更多的 .

加入蔬菜和盐，再煮一个小时。

[set] [ə'saɪd][tuː; tə] [kuːl] ,
Set **aside** **to** **cool** **,**
放 旁边 到 凉爽的 ,

放在一旁冷却。

[skɪm] [ðə; ði][fæt][frʌm; frəm][ðə; ði][tɑːp][ænd; ənd] [streɪn] [ðə; ði] [ˌkɑːnsə'meɪ] [θruː] ['sevrəl]
skim **the** **fat** **from** **the** **top** **and** **strain** **the** **consommé** **through** **several**
撇去 这 胖的 从 这 顶部 和 拉紧 这 清汤 通过 一些
['θɪknəs] [ʌv; əv] [tʃiːz] [klɔːθ] .
thicknesses **of** **cheese** **cloth** **.**
厚度 的 奶酪 布 .

撇去汤面上的油脂，然后用几层纱布过滤清汤。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] [ænd; ənd] [sɜːrv] [hɑːt] .
Add **the** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce** **and** **serve** **hot** **.**
添加 这 莉亚 & 佩林斯 - 酱 和 服务 热的 .

加入李派林喻汁，趁热食用。

[gɑːrnɪʃɪŋz] [fɔːr; fər] [suːp]
GARNISHINGS **FOR** **SOUP**
装饰物 为了 汤

汤的配料

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved **with** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce**
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[ðə; ði] [ə'træktɪv] [gɑːrnɪʃɪŋz] [wɪtʃ] [ɑːr; ər] [sɜːrvd] [ɪn] [suːps] [ɪn][ðə; ði][bɪg][hoʊ'tel][ɑːr; ər] ['veri] ['iːzi]
The **attractive** **garnishings** **which** **are** **served** **in** **soups** **in** **the** **big** **hotels** **are** **very** **easy**
这 吸引人的 装饰物 哪个 是 服务 在 汤 在 这 大的 酒店 是 非常 简单的
[tuː; tə] [prɪ'per] [æt; ət][hoʊm][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [tʌtʃ] [ʌv; əv] ['lʌkʃəri] [ðæt] [mɔːr] [ðæn; ðən] [peɪz]
to **prepare** **at** **home** **and** **add** **a** **touch** **of** **luxury** **that** **more** **than** **pays**
到 准备 在 家 和 添加 一个 触碰 的 奢华 那 更多的 比 支付
[fɔːr; fər][ðə; ði] ['trʌb(ə)l] [pʊt]['ɪntuː][ðer; ðər] ['meɪkɪŋ] .
for **the** **trouble** **put** **into** **their** **making** **.**
为了 这 麻烦 放 进入 他们的 制作 .

大酒店汤品中那些精美的装饰，在家也很容易制作，而且能增添一丝奢华感，绝对值得你花费精力去制作。

[eg] [joʊk] [ɪn] [suːp] ['gɑːniʃɪŋ]
EGG **YOLKS** **IN** **SOUP** **GARNISHING**
蛋 蛋黄 在 汤 装饰

汤中的蛋黄装饰

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved with Lea & Perrins ' Sauce
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .
1 tablespoonful of Lea & Perrins ' Sauce .
1 一汤匙 的 莉亚 & 佩林斯 - 酱 .

汤匙李派林刈汁。

[sɪks] [eg] [joʊk] .
6 egg yolks .
6 蛋 蛋黄 .

6个蛋黄。

[wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] .
1 teaspoonful of salt .
1 一茶匙 的 盐 .

1茶匙盐。

[juːz]['oʊnli] [freʃ] [egz] , [æz; əz][ðə; ði] [joʊk] [mʌst; məst][biː; bi][kept] [hoʊl] .
Use only fresh eggs , as the yolks must be kept whole .
使用 仅有的 新鲜的 鸡蛋 , 作为 这 蛋黄 必须 是 保留 所有的 .

只用新鲜鸡蛋，蛋黄必须保持完整。

[slaɪd][ðə; ði] [joʊk] — [wʌn][æt; ət][ə; eɪ][taɪm] — ['kerfəli] [frʌm; frəm][ə; eɪ] ['sɔːsər] ['ɪntuː] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər]
Slide the yolks — one at a time — carefully from a saucer into boiling water
滑动 这 蛋黄 — 一 在 一个 时间 — 小心 从 一个 碟子 进入 沸腾 水
[tuː; tə] [wɪtʃ] [ðə; ði][sɔːlt][ænd; ənd] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] [hæv; həv] [bɪn] ['ædɪd] .
to which the salt and Lea & Perrins ' Sauce have been added .
到 哪个 这 盐 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱 有 到过 额外 .

将蛋黄一个一个小心地从碟子中滑入已加入盐和李派林酱的沸水中。

['sɪmər] [ʌn'tɪl][ðə; ði] [joʊk] [ɑːr; ər][set][ænd; ənd] [sɜːrv] [wʌn][ɪn] [iːtʃ] [pleɪt] [ʌv; əv] [ˌkɑːnsə'meɪ] [ɔːr]
Simmer until the yolks are set and serve one in each plate of consommé or
煨 直到 这 蛋黄 是 放 和 服务 一 在 每个 盘子 的 清汤 或者
['ʌðər] [θɪn] [suːp] .
other thin soup .
其他 薄的 汤 .

小火慢煮至蛋黄凝固，然后将一个蛋黄放入每盘清汤或其他稀汤中。

[ˌmækə'roʊni] ['gɑːrnɪʃ]
MACARONI GARNISH
通心粉 装饰

通心粉装饰

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved with Lea & Perrins ' Sauce
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[kʌt] [strɪps] [ʌv; əv] [kʊkt] [ˌmækə'roʊni]['ɪntuː] ['veri] ['næroʊ] ['lɪt(ə)l] [rɪŋz] ,
Cut strips of cooked macaroni into very narrow little rings ,
切 条状物 的 煮熟 通心粉 进入 非常 狭窄的 小的 戒指 ,

将煮熟的通心粉切成细长的小环状，

[ænd; ənd][soʊ'teɪ][ɪn]['beɪkən] ['drɪpɪŋ] [tuː; tə] [wɪtʃ] [wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
and sauté in bacon drippings to which 1 teaspoonful of Lea & Perrins ' Sauce
和 炒 在 熏肉 滴落物 到 哪个 1 一茶匙 的 莉亚 & 佩林斯 - 酱
[hæz; həz] [bɪn] ['ædɪd] .
has been added .
有 到过 额外 .

用培根油翻炒，并在培根油中加入 1 茶匙李派林酱。

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði] [suːp] [dʒʌst][æz; əz][ˌaɪ 'tiː][ɪz] [sɜːrvd] .

Add	**to**	**the**	**soup**	**just**	**as**	**it**	**is**	**served**	**.**
添加	到	这	汤	只是	作为	它	是	服务	.

上菜时直接加入汤中即可。

[eg] [bɔːlz] [fɔːr; fər] [suːp]

EGG	**BALLS**	**FOR**	**SOUP**
蛋	球	为了	汤

汤用蛋丸

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	**with**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .

1	**teaspoonful**	**of**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**	**.**
1	一茶匙	的	莉亚	&	佩林斯	-	酱	.

茶匙 Lea & Perrins 酱。

[wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv]['beɪkən] ['drɪpɪŋ] .

1	**tablespoonful**	**of**	**bacon**	**drippings**	**.**
1	一汤匙	的	熏肉	滴落物	.

1 汤匙培根油。

[θriː][hɑːrd] - [kʊkt] [egz] .

3	**hard**	**-**	**cooked**	**eggs**	**.**
3	难的	-	煮熟	鸡蛋	.

3个煮熟的鸡蛋。

['flaʊər] .

flour	**.**
面粉	.

面粉。

[wʌn] [rɔː] [eg] .

1	**raw**	**egg**	**.**
1	生的	蛋	.

1个生鸡蛋。

['ekstrækt; ɪk'strækt][ðə; ði][hɑːrd] - [kʊkt] [joʊk] [ʌv; əv][ðə; ði] [eg] [frʌm; frəm][ðə; ði] [waɪts] [ænd; ənd]

Extract	**the**	**hard**	**-**	**cooked**	**yolks**	**of**	**the**	**egg**	**from**	**the**	**whites**	**and**
提炼	这	难的	-	煮熟	蛋黄	的	这	蛋	从	这	白人	和

[pres] [θruː] [ə; eɪ] [faɪn] ['streɪnər] [ɔːr] [sɪv] ;

press	**through**	**a**	**fine**	**strainer**	**or**	**sieve**	**;**
按	通过	一个	美好的	滤网	或者	筛	;

将煮熟的蛋黄从蛋白中取出，然后用细筛或滤网过滤；

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['beɪkən] ['drɪpɪŋ] [ænd; ənd] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] [ænd; ənd] [ɪ'nʌf] [rɔː] [eg] [tuː; tə]

add	**the**	**bacon**	**drippings**	**and**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**	**and**	**enough**	**raw**	**egg**	**to**
添加	这	熏肉	滴落物	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱	和	足够的	生的	蛋	到

[meɪk] [ðə; ði] [kʊkt] [joʊk][hoʊld] [tə'geðər] .

make	**the**	**cooked**	**yolk**	**hold**	**together**	**.**
制作	这	煮熟	蛋黄	抓住	一起	.

加入培根油、李派林酱和足够的生鸡蛋，使煮熟的蛋黄能够凝固。

[ʃeɪp] [ðɪs] ['mɪkstʃər]['ɪntuː] [smɔːl] [raʊnd] [bɔːlz] ;

Shape	**this**	**mixture**	**into**	**small**	**round**	**balls**	**;**
形状	这	混合物	进入	小的	圆形的	球	;

将混合物捏成小圆球；

[roʊl][ɪn][ðə; ði] [rɔ:] [eg] [ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['flaʊər][ænd; ənd][soʊ'teɪ][ɪn]['beɪkən] ['drɪpɪŋ] [ʌn'tɪl] [braʊn]

roll	in	the	raw	egg	and	a	little	flour	and	sauté	in	bacon	drippings	until	brown
卷	在	这	生的	蛋	和	一个	小的	面粉	和	炒	在	熏肉	滴落物	直到	棕色的

.

:

.

将肉块裹上生鸡蛋和少许面粉，然后在培根油中煎至棕色。

[ə'reɪndʒ] [ɪn][ə; eɪ] [smɔ:l] ['vedʒtəb(ə)l] [dɪʃ] [ænd; ənd] [pleɪs] [wʌn][ɔ:r] [tu:] [ɪn] [i:tʃ] [su:p] [pleɪt] [æz; əz]

Arrange	in	a	small	vegetable	dish	and	place	one	or	two	in	each	soup	plate	as
安排	在	一个	小的	蔬菜	盘子	和	地方	一	或者	二	在	每个	汤	盘子	作为

[ˌaɪ 'ti:][ɪz] [sɜ:rvd] [æt; ət][ðə; ði] ['teɪbl] . [-]

it	is	served	at	the	table	.	[	15	]
它	是	服务	在	这	桌子	.	[	-	]

将蔬菜摆放在小菜盘中，上桌时在每个汤盘中放上一两份。[15]

['tʃæptər] [ˌaɪ 'vi:]

CHAPTER	IV
章	第四

第四章

[krəu'kets] , [tim'ba:liz] , ['kæsəˌrəʊlz] , [stju:z] [ænd; ənd] ['ʌðər] [mi:t] ['dɪʃɪz]

CROQUETTES	,	TIMBALES	,	CASSEROLES	,	STEWS	AND	OTHER	MEAT	DISHES
炸丸子	,	定音鼓	,	砂锅菜	,	炖菜	和	其他	肉	菜肴

炸丸子、蒂姆巴莱、砂锅菜、炖菜和其他肉类菜肴

[ɪm'pru:vd] [wɪð; wɪθ] [li:] & ['pɛrɪnz] - [sɔ:s]

Improved	with	Lea	&	Perrins	'	Sauce
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[wʌn] [ʌv; əv][ðə; ði] ['gretɪst] ['prɔ:bləms][ɪn][ðə; ði]['ævərɪdʒ] ['haʊshoʊld] [ɪz] [wʌt] [tu:; tə][du:][wɪð; wɪθ]

One	of	the	greatest	problems	in	the	average	household	is	what	to	do	with
一	的	这	最	问题	在	这	平均的	家庭	是	什么	到	做	和

[mi:t] ,

meat	,
肉	,

普通家庭面临的最大问题之一就是如何处理肉类。

[fɪʃ] [ɔ:r]['vedʒtəb(ə)lz] [wɪtʃ] [ɑ:r; ər][ʌv; əv] [tu:] [smɔ:l] [ə; eɪ]['kwɑ:ntəti][tu:; tə] [sɜ:rv] [ə'loʊn][ænd; ənd] [jet]

fish	or	vegetables	which	are	of	too	small	a	quantity	to	serve	alone	and	yet
鱼	或者	蔬菜	哪个	是	的	也	小的	一个	数量	到	服务	独自的	和	然而

[tu:] [wɜ:rθ] - [waɪl] [tu:; tə][bi:; bi]['weɪstɪd] .

too	worth	-	while	to	be	wasted	.
也	值得	-	尽管	到	是	浪费	.

少量的鱼或蔬菜，单独食用太少，但又很美味，不忍浪费。

[dɪ'lɪʃəsli] ['si:znd] [wɪð; wɪθ] [li:] & ['pɛrɪnz] - [sɔ:s] , [krəu'kets] , ['kʌtlits] , [mi:t] [keɪks] [ɔ:r]

Deliciously	seasoned	with	Lea	&	Perrins	'	Sauce	,	croquettes	,	cutlets	,	meat	cakes	or
美味	经验丰富的	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱	,	炸丸子	,	肉饼	,	肉	蛋糕	或者

[kri:md] ['dɪʃɪz] ,

creamed	dishes	,
奶油	菜肴	,

用李派林酱汁美味调味，可用于制作炸丸子、肉排、肉饼或奶油菜肴。

[sɜ:rvd] [ɪn] [ə'træktɪv] [bred] [ænd; ənd]['peɪstri]['keɪsɪz] , [nɑ:t]['oʊnli][help][tu:; tə] [ki:p] [daʊn] [ðə; ði] [mi:t]

served	in	attractive	bread	and	pastry	cases	,	not	only	help	to	keep	down	the	meat
服务	在	吸引人的	面包	和	糕点	案例	,	不是	仅有的	帮助	到	保持	向下	这	肉

[bɪl] ,

bill	,
账单	,

盛放在精美面包和糕点盒中的肉类，不仅有助于降低肉类消费，

[bʌt; bət]['ɔ:lsoʊ][tu:; tə] [ki:p] [ʌp][ðə; ði]['fæməli:z, 'fæmli:z][ɪn'θu:ziæzəm][fɔ:r; fər] ['mʌðɚz] ['kʊkɪŋ] .

but	also	to	keep	up	the	family's	enthusiasm	for	mother's	cooking	.
但	还	到	保持	向上	这	家庭的	热情	为了	母亲的	烹饪	.

但同时也是为了保持家人对母亲烹饪的热情。

[baɪ] ['fɔ:miŋ] [ðə; ði] [wel] - [noʊn] [koʊn] - [ʃeɪpt] [kroʊ'ket] ['ɪntu:][ə; eɪ] ['sɪlɪndər] - [ʃeɪpt] [ɔ:r][ə; eɪ]

By	forming	the	well	-	known	cone	-	shaped	croquette	into	a	cylinder	-	shaped	or	a
经过	成型	这	出色地	-	已知	锥体	-	形状	炸丸子	进入	一个	圆柱	-	形状	或者	一个

['kres(ə)nt] - [ʃeɪpt] ['kʌtlət] ,

crescent	-	shaped	cutlet	,
新月	-	形状	肉排	,

通过将广为人知的圆锥形炸丸子做成圆柱形或新月形的肉饼，

[ænd; ənd] ['sɜ:rvɪŋ] [ˌaɪ 'ti:][wɪð; wɪθ]['eni] [wʌn][ʌv; əv][ðə; ði] [dɪ'lɪʃəs] ['spænɪʃ] , ['kri:oʊl] ,

and	serving	it	with	any	one	of	the	delicious	Spanish	,	Creole	,
和	服务	它	和	任何	一	的	这	可口的	西班牙语	,	克里奥尔语	,

并可搭配任何一种美味的西班牙菜、克里奥尔菜、

[tə'meɪtoʊ][ɔ:r] ['mʌʃrʊm] ['dresɪŋz] ['gɪv(ə)n][ɪn] ['tʃæptər] [i:] ,

Tomato	or	Mushroom	Dressings	given	in	Chapter	II	,
番茄	或者	蘑菇	敷料	给定	在	章	二	,

第二章中提到的番茄或蘑菇酱汁，

[æn; ən][oʊld]['resəpi][ɪz] [meɪd] ['ɪntu:][ə; eɪ] [nu:] ['dɪnər] [sər'praɪz] .

an	old	recipe	is	made	into	a	new	dinner	surprise	.
一个	老的	食谱	是	制成	进入	一个	新的	晚餐	惊喜	.

一道古老的食谱被重新演绎，成为一道令人惊喜的晚餐佳肴。

['beɪsɪk] ['resəpi] [fɔ:r; fər] [krəu'kets]

BASIC	RECIPE	FOR	CROQUETTES
基本的	食谱	为了	炸丸子

炸丸子的基本配方

[ɪm'pru:vd] [wɪð; wɪθ] [li:] & ['pɛrɪnz] - [sɔ:s]

Improved	with	Lea	&	Perrins	'	Sauce
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[ˌtu:'tu:] ['teɪbl,spu:nfʊl] [ʌv; əv] [li:] & ['pɛrɪnz] - [sɔ:s] .

2	tablespoonfuls	of	Lea	&	Perrins	'	Sauce	.
2	汤匙	的	莉亚	&	佩林斯	-	酱	.

汤匙 Lea & Perrins 酱。

[fɔ:r] ['teɪbl,spu:nfʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] .

4	tablespoonfuls	of	butter	.
4	汤匙	的	黄油	.

4 汤匙黄油。

[eɪt] ['teɪbl,spu:nfʊl] [ʌv; əv]['flaʊər] .

8	tablespoonfuls	of	flour	.
8	汤匙	的	面粉	.

8 汤匙面粉。

[wʌn] - [wʌn] / [θri:]['kʌpˌfʊlz][ʌv; əv] [stɑ:k] [ɔ:r][raɪs]['wɔ:tər] .

1	-	1	/	3	cupfuls	of	stock	or	rice	water	.
1	-	1	/	3	杯	的	库存	或者	米	水	.

1又1/3杯高汤或米水。

[wʌn] / [ˌtu:'tu:] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔ:lt] .

1	/	2	teaspoonful	of	salt	.
1	/	2	一茶匙	的	盐	.

半茶匙盐。

[ˌtuːˈtuː] [ˈkʌpˌfʊlz] [ʌv; əv] [kʊkt] [miːt] .
2 **cupfuls** **of** **cooked** **meat** **.**
2 杯 的 煮熟 肉 .

2 杯熟肉。

[wʌn] [eg] .
1 **egg** **.**
1 蛋 .

1个鸡蛋。

[bred] [krʌmz] .
Bread **crumbs** **.**
面包 面包屑 .

面包屑。

[melt] [ðə; ði] [ˈbʌtər] , [ˌeɪ diː ˈdiː] [ðə; ði] [sɔːlt] , [rɪˈmuːv] [frʌm; frəm] [ˈfaɪər] [ænd; ənd] [stɜːr] [ɪn] [ðə; ði] [ˈflaʊər]
Melt **the** **butter** **,** **add** **the** **salt** **,** **remove** **from** **fire** **and** **stir** **in** **the** **flour**
熔化 这 黄油 , 添加 这 盐 , 消除 从 火 和 搅拌 在 这 面粉
[ʌnˈtɪl] [smuːð] .
until **smooth** **.**
直到 光滑的 .

融化黄油，加入盐，离火，拌入面粉直至顺滑。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ðə; ði] [stɑːk] [ɔːr] [raɪs] [ˈwɔːtər] [ˈsloʊli] , [ˈstɜːrɪŋ] [ˈkɑːnstəntli] ,
Add **the** **stock** **or** **rice** **water** **slowly** **,** **stirring** **constantly** **,**
添加 这 库存 或者 米 水 缓慢地 , 搅拌 不断地 ,

慢慢加入高汤或淘米水，并不断搅拌。

[ʌnˈtɪl] [ɔːl] [ɪz] [ˈædɪd] [ænd; ənd] [bɔɪl] [fɔːr; fər] [faɪv] [ˈmɪnɪts] , [ɔːr] [ʌnˈtɪl] [θɪk] [ænd; ənd] [ˈkriːmi] .
until **all** **is** **added** **and** **boil** **for** **five** **minutes** **,** **or** **until** **thick** **and** **creamy** **.**
直到 全部 是 额外 和 熬 为了 五 分钟 , 或者 直到 厚的 和 奶油状 .

加入所有食材，煮沸五分钟，或煮至浓稠顺滑。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ðə; ði] [kʊkt] [miːt] , [graʊnd] , [ðə; ði] [liː] & [ˈpɛrɪnz] - [sɔːs] , [ænd; ənd] [kuːl] .
Add **the** **cooked** **meat** **,** **ground** **,** **the** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce** **,** **and** **cool** **.**
添加 这 煮熟 肉 , 地面 , 这 莉亚 & 佩林斯 - 酱 , 和 凉爽的 .

加入煮熟的肉末、李派林酱，然后冷却。

[wen] [ˈθɜːrəli] [tʃɪld] , [pæt] [ˈmɪkstʃər] [ˈɪntuː] [dɪˈzaɪrd] [ˈsɪlɪndər] [ɔːr] [ˈkʌtlət] [ʃeɪp] [ænd; ənd] [roʊl] [ɪn]
When **thoroughly** **chilled** **,** **pat** **mixture** **into** **desired** **cylinder** **or** **cutlet** **shape** **and** **roll** **in**
什么时候 彻底 冷藏 , 拍 混合物 进入 想要的 圆柱 或者 肉排 形状 和 卷 在
[bred] [krʌmz] .
bread **crumbs** **.**
面包 面包屑 .

彻底冷却后，将混合物拍成所需的圆柱形或肉饼形，然后在面包屑中滚一滚。

[biːt] [ðə; ði] [eg] [ʌnˈtɪl] [wel] [ˈblendɪd] ,
Beat **the** **egg** **until** **well** **blended** **,**
打 这 蛋 直到 出色地 混合 ,

将鸡蛋打散至完全融合。

[ˈædɪŋ] [tuː; tə] [ˌaɪ ˈtiː] [wʌn] [ˈteblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [meltid] [ˈbʌtər] [ænd; ənd] [θriː] [ˈteɪblˌspuːnfʊl] [ʌv; əv]
adding **to** **it** **1** **tablespoonful** **of** **melted** **butter** **and** **3** **tablespoonfuls** **of**
添加 到 它 1 一汤匙 的 融化 黄油 和 3 汤匙 的
[ˈwɔːtər] .
water **.**
水 .

加入 1 汤匙融化的黄油和 3 汤匙水。

[dɪp] [ðə; ði] [kroʊˈket] [ɪn] [ðɪs] [eg] [ˈmɪkstʃər] , [roʊl] [ɪn] [ðə; ði] [bred] [krʌmz] [əˈgen] ,
Dip **the** **croquette** **in** **this** **egg** **mixture** **,** **roll** **in** **the** **bread** **crumbs** **again** **,**
蘸 这 炸丸子 在 这 蛋 混合物 , 卷 在 这 面包 面包屑 再次 ,

将炸丸子蘸上蛋液，再裹上面包屑。

[ænd; ənd][pʊt]['ɪntuː][ðə; ði][aɪs] - [bɑːks][fɔːr; fər][æn; ən]['aʊər][ɔːr] [mɔːr] [tuː; tə]['hɑːrdn] [bɪ'fɔːr] ['fraɪɪŋ] .

and	put	into	the	ice	-	box	for	an	hour	or	more	to	harden	before	frying	.
和	放	进入	这	冰	-	盒子	为了	一个	小时	或者	更多的	到	硬化	前	煎炸	.

放入冰盒中冷藏一个小时或更长时间使其变硬后再进行油炸。

[fraɪ][ɪn] [diːp] [fæt][ɔːr][ɔɪl] [wɪtʃ] [wɪl] [braʊn] [ə; eɪ][kjuːb][ʌv; əv] [bred] [tuː; tə][ə; eɪ]['goʊldən] [braʊn] [ɪn] - ['sekəndz; sɪ'kɑːndz] .

Fry	in	deep	fat	or	oil	which	will	brown	a	cube	of	bread	to	a	golden	brown	in	40	seconds	.
炒	在	深的	胖的	或者	油	哪个	将要	棕色的	一个	立方体	的	面包	到	一个	金的	棕色的	在	-	秒	.

用大量油脂煎炸，40 秒内即可将一块面包炸至金黄色。

[duː][nɑːt][fraɪ] [krəu'kets] [fɔːr; fər] [mɔːr] [ðæn; ðən] - ['sekəndz; sɪ'kɑːndz] .

Do	not	fry	croquettes	for	more	than	40	seconds	.
做	不是	炒	炸丸子	为了	更多的	比	-	秒	.

炸丸子的时间不要超过40秒。

[dreɪn] [ɪn] ['fraɪɪŋ] ['bæskɪt][ɔːr][ɑːn] [braʊn] ['peɪpər] .

Drain	in	frying	basket	or	on	brown	paper	.
流走	在	煎炸	篮子	或者	在	棕色的	纸	.

用炸篮或牛皮纸沥干油。

[ɪf] [dɪ'zaɪrd] ,

If	desired	,
如果	想要的	,

如果需要的话，

[pɔːr] [ˌtuː'tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv][ɔɪl][ɔːr][meltid][fæt]['oʊvər][ðə; ði] [ʌn'fraɪd] [krəu'kets] [ænd; ənd]

pour	2	tablespoonfuls	of	oil	or	melted	fat	over	the	unfried	croquettes	and
倒	2	汤匙	的	油	或者	融化	胖的	超过	这	未油炸的	炸丸子	和

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['veri] [hɑːt]['ʌv(ə)n][fɔːr; fər][frʌm; frəm][faɪv][tuː; tə] [eɪt] ['mɪnɪts] ,

bake	in	a	very	hot	oven	for	from	five	to	eight	minutes	,
烤	在	一个	非常	热的	烤箱	为了	从	五	到	八	分钟	,

在未油炸的炸丸子上淋上 2 汤匙油或融化的脂肪，然后在非常热的烤箱中烘烤 5 到 8 分钟。

['dresɪŋ] [ə'keɪʒ(ə)nəli] [wɪð; wɪθ] [mɔːr] [ɔɪl] [ɪf] ['nesəseri] .

dressing	occasionally	with	more	oil	if	necessary	.
敷料	偶尔	和	更多的	油	如果	必要的	.

必要时可偶尔加些油调味。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ][tə'meɪtoʊ] , [tʃiːz] , ['mʌʃrʊm] [ɔːr] ['hɑːləndeɪz] [sɔːs] ['gɪv(ə)n][ɪn] ['tʃæptər] [iː] .

Serve	with	Tomato	,	Cheese	,	Mushroom	or	Hollandaise	sauce	given	in	Chapter	II	.
服务	和	番茄	,	奶酪	,	蘑菇	或者	荷兰酱	酱	给定	在	章	二	.

可搭配第二章中提供的番茄酱、奶酪酱、蘑菇酱或荷兰酱食用。

[ɪf] [krəu'kets] [hæv; həv] [bɪn] [ʃeɪpt] ['ɪntuː] ['kʌtlits] ,

If	croquettes	have	been	shaped	into	cutlets	,
如果	炸丸子	有	到过	形状	进入	肉饼	,

如果将炸丸子做成了肉饼状，

[ə; eɪ][ˌmækə'roʊni] [stɪk] [ɪz]['juːʒuəli; 'juːʒəli] [stʌk] [ɪn][ðə; ði] ['pɔɪntɪd] [end][tuː; tə] ['ɪmɪteɪt] [ə; eɪ] [tʃɑːp] [boʊn] . :

a	macaroni	stick	is	usually	stuck	in	the	pointed	end	to	imitate	a	chop	bone
一个	通心粉	戳	是	通常	卡住	在	这	尖	结尾	到	模拟	一个	劈	骨

通常会在尖端插上一根通心粉棒，以模仿猪骨。

[viːl] [krəu'kets]

VEAL	CROQUETTES
小牛肉	炸丸子

小牛肉丸

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved with Lea & Perrins ' Sauce
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[ə; eɪ] [dɪ'lɪʃəs] [ˌkɑːmbɪ'neɪʃ(ə)n] [kɔːlz] [fɔːr; fər] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ʌv; əv] [kʊkt] [ænd; ənd] [kjuːbd] [viːl] [ænd; ənd]
A delicious combination calls for 1 cupful of cooked and cubed veal and
一个 可口的 组合 呼叫 为了 1 一杯 的 煮熟 和 立方 小牛肉 和
[wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['kʌpfʊl] [ʌv; əv] [raɪs] [ɪn] [pleɪs] [ʌv; əv] [ðə; ði] [miːt] [rɪ'kwaɪərd] [ɪn] [ðə; ði] [ə'bʌv] ['resəpi] .
1 / 2 cupful of rice in place of the meat required in the above recipe .
1 / 2 一杯 的 米 在 地方 的 这 肉 必需的 在 这 多于 食谱 .

一道美味的组合是用 1 杯煮熟切丁的小牛肉和 1/2 杯米饭代替上述食谱中所需的肉。

[proʊ'siːd] [æz; əz] ['juːʒuəl] , ['ʃeɪpɪŋ] [ðə; ði] [kroʊ'ket] ['ɪntuː] ['kʌtlət] [ɔːr] [tʃɑːp] [ʃeɪp] .
Proceed as usual , shaping the croquette into cutlet or chop shape .
继续 作为 通常 , 成型 这 炸丸子 进入 肉排 或者 劈 形状 .

按常规步骤操作，将炸丸子做成肉饼或排状。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [tə'meɪtoʊ] , ['spænɪʃ] , ['kriːoʊl] [ɔːr] [ə; eɪ] ['mʌʃrʊm] ['dresɪŋ] .
Serve with a Tomato , Spanish , Creole or a Mushroom dressing .
服务 和 一个 番茄 , 西班牙语 , 克里奥尔语或者 一个 蘑菇 敷料 .

可搭配番茄酱、西班牙酱、克里奥尔酱或蘑菇酱食用。

['tʃɪkɪn] ['kʌtlɪts]
CHICKEN CUTLETS
鸡 肉饼

鸡排

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved with Lea & Perrins ' Sauce
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[fɔːr; fər] [ðɪs] [juːz] [wʌn] - [wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['kʌpˌfʊlz] [ʌv; əv] [kʊkt] [kjuːbd] ['tʃɪkɪn] ,
For this use 1 - 1 / 2 cupfuls of cooked cubed chicken ,
为了 这 使用 1 - 1 / 2 杯 的 煮熟 立方 鸡 ,

为此，请使用 1.5 杯煮熟的鸡丁。

[ɔːr] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ʌv; əv] ['tʃɪkɪn] [ænd; ənd] [wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['kʌpfʊl] [ʌv; əv] [kʊkt] ['swiːtbredz] , ['seləri] [ɔːr]
or 1 cupful of chicken and 1 / 2 cupful of cooked sweetbreads , celery or
或者 1 一杯 的 鸡 和 1 / 2 一杯 的 煮熟 甜面包 , 芹菜 或者
['mʌʃrʊmz] [æz; əz] [dɪ'zaɪrd] ,
mushrooms as desired ,
蘑菇 作为 想要的 ,

或者加入1杯鸡肉和1/2杯煮熟的牛胸腺、芹菜或蘑菇（根据个人喜好选择），

[ɪn] [ðə; ði] ['beɪsɪk] [kroʊ'ket] ['resəpi] .
in the Basic Croquette recipe .
在 这 基本的 炸丸子 食谱 .

在基础炸丸子食谱中。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [waɪt] , ['seləri] [ɔːr] ['ɔɪstər] ['dresɪŋ] ['gɪv(ə)n] [ɑːn] [peɪdʒ] - . [-]
Serve with White , Celery or Oyster dressing given on page 10 . [16]
服务 和 白色的 , 芹菜 或者 牡蛎 敷料 给定 在 页 - . [-]

可佐以第 10 页所示的白汁、芹菜汁或牡蛎汁。[16]

[raɪs] [krəu'kets]
RICE CROQUETTES
米 炸丸子

米饭炸丸子

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved with Lea & Perrins ' Sauce
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[ˌtuː'tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .
2 tablespoonfuls of Lea & Perrins ' Sauce .
2 汤匙 的 莉亚 & 佩林斯 - 酱 .

汤匙 Lea & Perrins 酱。

[fɔːr]['kʌpˌfʊlz][ʌv; əv] [kʊkt] [raɪs] .
4 cupfuls of cooked rice .
4 杯 的 煮熟 米 .

4 杯熟米饭。

[wʌn] / [fɔːr]['kʌpfʊl][ʌv; əv]['greɪtɪd] [tʃiːz] .
1 / 4 cupful of grated cheese .
1 / 4 一杯 的 磨碎的 奶酪 .

1/4 杯磨碎的奶酪。

[ˌtuː'tuː] [egz] .
2 eggs .
2 鸡蛋 .

2个鸡蛋。

[bred] [krʌmz] .
Bread crumbs .
面包 面包屑 .

面包屑。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['greɪtɪd] [tʃiːz] [tuː; tə][ðə; ði][raɪs][ænd; ənd][baɪnd][ðə; ði]['mɪkstʃər] [tə'geðər] [wɪð; wɪθ]
Add the grated cheese to the rice and bind the mixture together with
添加 这 磨碎的 奶酪 到 这 米 和 绑定 这 混合物 一起 和
[wʌn] [wel] - ['biːtn] [eg] [tuː; tə] [wɪtʃ] [ˌtuː'tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv]['wɔːtər][hæz; həz] [bɪn] ['ædɪd] .
1 well - beaten egg to which 2 tablespoonfuls of water has been added .
1 出色地 - 被打败 蛋 到 哪个 2 汤匙 的 水 有 到过 额外 .

将磨碎的奶酪加入米饭中，然后加入 1 个打散的鸡蛋（鸡蛋中加入了 2 汤匙水），将混合物粘合在一起。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .
Add the Lea & Perrins ' Sauce .
添加 这 莉亚 & 佩林斯 - 酱 .

加入李派林嗯汁。

[ɪf] [tuː] [stɪf] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [mɔːr] ['wɔːtər] , [fɔːrm]['ɪntuː] [krəu'kets] , [roʊl][ɪn] [bred] [krʌmz] ,
If too stiff , add a little more water , form into croquettes , roll in bread crumbs ,
如果 也 僵硬的 , 添加 一个 小的 更多的 水 , 形式 进入 炸丸子 , 卷 在 面包 面包屑 ,

如果太硬，就加点水，做成炸丸子，裹上面包屑。

['biːtn] [eg] [ænd; ənd] [bred] [krʌmz] [ə'gen] [ænd; ənd] [tʃɪl] .
beaten egg and bread crumbs again and chill .
被打败 蛋 和 面包 面包屑 再次 和 寒意 .

将打散的鸡蛋和面包屑再次混合，冷藏。

[fraɪ][ɪn][fæt][hɑːt] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [braʊn] [ə; eɪ][kjuːb][ʌv; əv] [bred] [ɪn] - ['sekəndz; sɪ'kɑːndz] .
Fry in fat hot enough to brown a cube of bread in 40 seconds .
炒 在 胖的 热的 足够的 到 棕色的 一个 立方体 的 面包 在 - 秒 .

用足够热的油煎炸，油温应能使一小块面包在 40 秒内变成金黄色。

[dreɪn] [ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ] ['spænɪʃ] [ɔːr] ['kriːoʊl] ['dresɪŋ] .
Drain and serve with Spanish or Creole dressing .
流走 和 服务 和 西班牙语 或者 克里奥尔语 敷料 .

沥干水分，佐以西班牙或克里奥尔风味酱汁食用。

[ðiːz] [krəu'kets] [meɪ] [fɔːrm][ðə; ði]['beɪsɪs][ʌv; əv][ə; eɪ] ['lʌntʃən] ['menjuː][ɔːr] [meɪ] [biː; bi] [sɜːrvd]
These croquettes may form the basis of a luncheon menu or may be served
这些 炸丸子 可能 形式 这 基础 的 一个 午餐 菜单 或者 可能 是 服务
[æz; əz][ə; eɪ]['vedʒtəb(ə)l][ɔːr][saɪd] [dɪʃ] [fɔːr; fər] ['dɪnər] .
as a vegetable or side dish for dinner .
作为 一个 蔬菜 或者 边 盘子 为了 晚餐 .

这些炸丸子可以作为午餐菜单的主菜，也可以作为晚餐的蔬菜或配菜。

[ˌmækə'roʊni] [krəu'kets]
MACARONI CROQUETTES
通心粉 炸丸子

通心粉炸丸子

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved with Lea & Perrins ' Sauce
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[kʌt] [kʊkt] [ˌmækə'roʊni]['ɪntuː] [faɪn] ['piːsɪz] , [ænd; ənd] ['meʒər] [fɔːr] ['kʌpˌfʊlz] .
Cut cooked macaroni into fine pieces , and measure four cupfuls .
切 煮熟 通心粉 进入 美好的 件 , 和 措施 四 杯 .

将煮熟的通心粉切成细丝，量取四杯。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn] / [ˌtuː'tuː]['kʌpfʊl][ʌv; əv]['greɪtɪd] [tʃiːz] , [baɪnd][ðə; ði]['mɪkstʃər] [tə'geðər] [wɪð; wɪθ][wʌn]
Add 1 / 2 cupful of grated cheese , bind the mixture together with 1
添加 1 / 2 一杯 的 磨碎的 奶酪 , 绑定 这 混合物 一起 和 1
[wel] - ['biːtn] [eg] ,
well - beaten egg ,
出色地 - 被打败 蛋 ,

加入半杯磨碎的奶酪，再用一个打散的鸡蛋将所有材料混合均匀。

[ˌeɪ diː 'diː][ˌtuː'tuː] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ʌv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] ,
add 2 tablespoonfuls of Lea & Perrins ' Sauce ,
添加 2 汤匙 的 莉亚 & 佩林斯 - 酱 ,

加入2汤匙李派林嗯汁，

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [mɔːr] ['wɔːtər] [ɪf] [ðə; ði]['mɪkstʃər][ɪz] [tuː] [stɪf] [tuː; tə][moʊld] , [ʃeɪp] ['ɪntuː] [krəu'kets] ,
a little more water if the mixture is too stiff to mold , shape into croquettes ,
一个 小的 更多的 水 如果 这 混合物 是 也 僵硬的 到 模具 , 形状 进入 炸丸子 ,

如果混合物太硬不好塑形，可以加一点水，然后捏成炸丸子状。

[tʃɪl] [ænd; ənd][freɪ][æz; əz]['juːʒuəl] .
chill and fry as usual .
寒意 和 炒 作为 通常 .

冷却后按常规方式煎炸。

['piːnʌt] [ɔːr] ['wɔːlnʌt] [krəu'kets]
PEANUT OR WALNUT CROQUETTES
花生 或者 核桃 炸丸子

花生或核桃炸丸子

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved with Lea & Perrins ' Sauce
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[juːz][fɔːr]['kʌpˌfʊlz][ʌv; əv] [greɪʊnd] ['piːnʌts] [ɔːr]['wɔːlnʌts][ɪn] [pleɪs] [ʌv; əv] [miːt] [ɪn][ðə; ði]['beɪsɪk]
Use 4 cupfuls of ground peanuts or walnuts in place of meat in the Basic
使用 4 杯 的 地面 花生 或者 核桃 在 地方 的 肉 在 这 基本的
[kroʊ'ket] ['reseɪpi] .
Croquette recipe .
炸丸子 食谱 .

在基本炸丸子食谱中，用 4 杯花生碎或核桃碎代替肉。

[ˌeɪ diː 'diː] [ɪ'nʌf] [ʌv; əv][ðə; ði] [kroʊ'ket] [sɔːs] [tuː; tə][ðə; ði] [nʌts] [tuː; tə] [meɪk] [ðem; ðəm] ['iːzi] [tuː; tə]

Add	**enough**	**of**	**the**	**croquette**	**sauce**	**to**	**the**	**nuts**	**to**	**make**	**them**	**easy**	**to**
添加	足够的	的	这	炸丸子	酱	到	这	坚果	到	制作	他们	简单的	到

[moʊld] .

mold	**.**
模具	.

将足够的炸丸子酱汁加入坚果中，使其易于塑形。

[ʃeɪp] ['ɪntuː] [kraʊ'kets] , [roʊl][ɪn] [bred] [krʌmz] , [eg] [ænd; ənd] [krʌmz] [ə'gen] [ænd; ənd] [tʃɪl] .

Shape	**into**	**croquettes**	**,**	**roll**	**in**	**bread**	**crumbs**	**,**	**egg**	**and**	**crumbs**	**again**	**and**	**chill**	**.**
形状	进入	炸丸子	,	卷	在	面包	面包屑	,	蛋	和	面包屑	再次	和	寒意	.

将面团捏成炸丸子状，裹上面包屑，再裹上蛋液和面包屑，冷藏。

[fraɪ][æz; əz]['juːʒuəl] .

Fry	**as**	**usual**	**.**
炒	作为	通常	.

照常煎炸。

[swiːt] [pə'teɪtoʊ] [kraʊ'kets]

SWEET	**POTATO**	**CROQUETTES**
甜的	土豆	炸丸子

红薯丸子

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	**with**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[ðiːz] [ɑːr; ər] [meɪd] [ðə; ði] [seɪm] [weɪ] [æz; əz][ðə; ði][raɪs] [kraʊ'kets] ,

These	**are**	**made**	**the**	**same**	**way**	**as**	**the**	**rice**	**croquettes**	**,**
这些	是	制成	这	相同的	方式	作为	这	米	炸丸子	,

它们的做法和米饼一样。

['juːzɪŋ] [swiːt] [pə'tetoz] [ɪn] [pleɪs] [ʌv; əv][ðə; ði][raɪs][ɪn][ðə; ði] [raɪs] [kraʊ'kets] ['resəpi][ænd; ənd]

using	**sweet**	**potatoes**	**in**	**place**	**of**	**the**	**rice**	**in**	**the**	**Rice**	**Croquettes**	**recipe**	**and**
使用	甜的	土豆	在	地方	的	这	米	在	这	米	炸丸子	食谱	和

[əu'mitɪŋ] [ðə; ði] [tʃiːz] .

omitting	**the**	**cheese**	**.**
省略	这	奶酪	.

在米饭可乐饼食谱中，用红薯代替米饭，并省略奶酪。

['mʌʃrʊm] [kraʊ'kets]

MUSHROOM	**CROQUETTES**
蘑菇	炸丸子

蘑菇炸丸子

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	**with**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[fɔːr; fər] [ðiːz] [juːz][ˌtuː'tuː]['kʌpˌfʊlz] [ʌv; əv] [tʃɑːpt] ['mʌʃrʊmz] [ɪn] ['meɪkɪŋ] [ðə; ði]['beɪsɪk] [kroʊ'ket]

For	**these**	**use**	**2**	**cupfuls**	**of**	**chopped**	**mushrooms**	**in**	**making**	**the**	**Basic**	**Croquette**
为了	这些	使用	2	杯	的	切碎	蘑菇	在	制作	这	基本的	炸丸子

['resəpi] .

recipe	**.**
食谱	.

制作基本炸丸子食谱时，请使用 2 杯切碎的蘑菇。

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðem; ðəm][dʒʌst] [ɪ'nʌf] [ʌv; əv][ðə; ði] [kroʊ'ket] [sɔːs] [tuː; tə][moʊld]['fɜːrmli] [tə'geðər]

Add	to	them	just	enough	of	the	croquette	sauce	to	mold	firmly	together
添加	到	他们	只是	足够的	的	这	炸丸子	酱	到	模具	牢牢	一起

.

:

.

加入适量的炸丸子酱，使其紧实成型。

[ʃeɪp] [ænd; ənd][freɪ][æz; əz]['juːʒuəl] .

Shape	and	fry	as	usual	.
形状	和	炒	作为	通常	.

按常规方法整形煎炸。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [kriːm] , ['hɑːləndeɪz] [ɔːr] [beɪər'neɪz] [sɔːs] .

Serve	with	a	Cream	,	Hollandaise	or	Bearnaise	Sauce	.
服务	和	一个	奶油	,	荷兰酱	或者	贝亚恩斯	酱	.

可搭配奶油酱、荷兰酱或贝亚恩酱食用。

['sæmən] ['kʌtlits]

SALMON	CUTLETS
三文鱼	肉饼

三文鱼排

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	with	Lea	&	Perrins	-	Sauce
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[juːz][ˌtuː'tuː]['kʌpˌfʊlz][ʌv; əv] [kænd] ['sæmən][ænd; ənd][ˌtuː'tuː]['kʌpˌfʊlz][ʌv; əv] [kʊkt] [raɪs] ,

Use	2	cupfuls	of	canned	salmon	and	2	cupfuls	of	cooked	rice	,
使用	2	杯	的	罐装	三文鱼	和	2	杯	的	煮熟	米	,

使用2杯罐装鲑鱼和2杯熟米饭，

['ædɪŋ] [ˌtuː'tuː] - [wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ʌv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] ,

adding	2	-	1	/	2	tablespoonfuls	of	Lea	&	Perrins	-	Sauce	,
添加	2	-	1	/	2	汤匙	的	莉亚	&	佩林斯	-	酱	,

加入2.5汤匙李派林喼汁，

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tɪspʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt][ænd; ənd][wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv]['lemən][dʒuːs] .

1	/	2	teaspoonful	of	salt	and	1	tablespoonful	of	lemon	juice	.
1	/	2	一茶匙	的	盐	和	1	一汤匙	的	柠檬	汁	.

1/2茶匙盐和1汤匙柠檬汁。

[baɪnd] [tə'geðər] [wɪð; wɪθ][æn; ən] [eg] [ænd; ənd] [ʃeɪp] ['ɪntuː] [krəu'kets] ,

Bind	together	with	an	egg	and	shape	into	croquettes	,
绑定	一起	和	一个	蛋	和	形状	进入	炸丸子	,

用鸡蛋将所有材料粘合在一起，做成炸丸子。

['roʊlɪŋ] [ɪn] [bred] [krʌmz] [ænd; ənd] ['biːtn] [eg] [æz; əz]['juːʒuəl] .

rolling	in	bread	crumbs	and	beaten	egg	as	usual	.
滚动	在	面包	面包屑	和	被打败	蛋	作为	通常	.

像往常一样，裹上面包屑和打散的鸡蛋液。

[freɪ][ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ][tə'meɪtoʊ] , [beɪər'neɪz] [ɔːr] ['hɑːləndeɪz] [sɔːs] .

Fry	and	serve	with	Tomato	,	Bearnaise	or	Hollandaise	Sauce	.
炒	和	服务	和	番茄	,	贝亚恩斯	或者	荷兰酱	酱	.

煎熟后佐以番茄酱、贝亚恩酱或荷兰酱食用。

[fɪʃ] ['kʌtlits]

FISH	CUTLETS
鱼	肉饼

鱼排

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved with Lea & Perrins ' Sauce
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[proʊ'siːd] [æz; əz] [ɪn] ['meɪkɪŋ] ['sæmən] ['kʌtlits] , ['juːzɪŋ] [ðə; ði] [seɪm] [prə'pɔːʃəns] [ʌv; əv] ['eni] [prɪ'fɜːrd]
Proceed as in making Salmon Cutlets , using the same proportions of any preferred
继续 作为 在 制作 三文鱼 肉饼 , 使用 这 相同的 比例 的 任何 首选
[kʊkt] [fɪʃ] .
cooked fish .
煮熟 鱼 .

按照制作鲑鱼排的步骤进行，使用相同比例的任何您喜欢的熟鱼。

[sər'praɪz] [krəu'kets]
SURPRISE CROQUETTES
惊喜 炸丸子

惊喜炸丸子

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved with Lea & Perrins ' Sauce
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[pres] ['ɪntuː] [ðə; ði] ['sentər] [ʌv; əv] [fɪʃ] [ɔːr] [miːt] [krəu'kets] , [dʒʌst] [bɪ'fɔːr] ['roʊlɪŋ] [ɪn] [ðə; ði] [bred]
Press into the center of fish or meat croquettes , just before rolling in the bread
按 进入 这 中心 的 鱼 或者 肉 炸丸子 , 只是 前 滚动 在 这 面包
[krʌmz] ,
crumbs ,
面包屑 ,

在裹上面包屑之前，将馅料按入鱼肉丸子或肉丸子的中心。

[ə; eɪ] [rɔː] ['ɔɪstər] , [ə; eɪ] [kʊkt] ['mʌʃrʊm] , [ə; eɪ] [stʌft] ['ɑːlɪv] [ɔːr] [ə; eɪ] [piːs] [ʌv; əv] [hɑːrd] -
a raw oyster , a cooked mushroom , a stuffed olive or a piece of hard -
一个 生的 牡蛎 , 一个 煮熟 蘑菇 , 一个 填充 橄榄 或者 一个 片 的 难的 -
[kʊkt] ['devld] [eg] .
cooked devilled egg .
煮熟 魔鬼般的 蛋 .

生蚝、熟蘑菇、酿橄榄或一块煮熟的魔鬼蛋。

[wen] [ðə; ði] [kroʊ'ket] [ɪz] ['iːtn] [ðə; ði] ['daɪnər] [ɪz] [dɪ'laɪtɪd] [tuː; tə] [faɪnd] [ɪn] [ðə; ði] ['sentər] [ðɪs] ['spaɪsi]
When the croquette is eaten the diner is delighted to find in the center this spicy
什么时候 这 炸丸子 是 吃 这 餐馆 是 高兴极了 到 寻找 在 这 中心 这 辛辣的
[sər'praɪz] .
surprise .
惊喜 .

当食客吃下炸丸子时，会惊喜地发现丸子中心藏着一个辛辣的惊喜。

[rɪ'membər] : — [liː] & ['pɛrɪnz] - [ɪz] [ðə; ði] ['oʊnli] [ə'rɪdʒən(ə)l] ['wustəʃiə] [sɔːs] .
REMEMBER : — Lea & Perrins ' is the Only Original Worcestershire Sauce .
记住 : — 莉亚 & 佩林斯 - 是 这 仅有的 原来的 伍斯特郡 酱 .

记住：——李派林是唯一正宗的伍斯特沙司。

[nʌn] [ʌv; əv] [ðə; ði] [soʊ] - [kɔːld] " - " [kæn; kən] [biː; bi] [juːst] [ɪn] [ðiːz] ['resəpɪz] [wɪð; wɪθ]
None of the so - called " Worcestershires " can be used in these recipes with
没有任何 的 这 所以 - 称为 " - " 能 是 用过的 在 这些 食谱 和
[gʊd] [rɪ'zʌlts] . [-]
good results . [17]
好的 结果 . [-]

所谓"伍斯特郡酱"都不能用于这些食谱，否则会造成不良后果。[17]

[tim'ba:liz]
TIMBALES
定音鼓

定音鼓

[ɪm'pru:vd] [wɪð; wɪθ] [li:] & ['pɛrɪnz] - [sɔ:s]
Improved with Lea & Perrins ' Sauce
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[tim'ba:liz][ɑ:r; ər][ɪn][ri'æləti] ['veri] [faɪn] [kroʊ'ket] ['mɪkstʃɚz] ,
Timbales are in reality very fine croquette mixtures ,
定音鼓 是 在 现实 非常 美好的 炸丸子 混合物 ,

Timbales 实际上是一种非常精致的炸丸子混合物，

[prest] ['ɪntu:][ˌɪndɪ'vɪdʒuəl][moʊldz][ænd; ənd] [poʊtʃt] [ɪn][hɑ:t]['wɔ:tər][ɔ:r] [beɪkt] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n] .
pressed into individual molds and poached in hot water or baked in the oven .
按下 进入 个人 模具 和 偷猎 在 热的 水 或者 烘焙 在 这 烤箱 .

压入单个模具中，然后用热水煮或在烤箱中烘烤。

[ɪn] ['meɪkɪŋ] [tim'ba:liz][ðə; ði] [mi:t] ,
In making timbales the meat ,
在 制作 定音鼓 这 肉 ,

制作蒂姆巴尔时，肉，

[fɪʃ] [ɔ:r]['vedʒtəb(ə)l][ɪz] ['paʊndɪd] [ɔ:r] [mæʃt] [ʌn'tɪl][ˌaɪ 'ti:][ɪz] ['veri] [faɪn][ænd; ənd] ['ædɪd] [tu:; tə][ə; eɪ]
fish or vegetable is pounded or mashed until it is very fine and added to a
鱼 或者 蔬菜 是 猛击 或者 捣碎 直到 它 是 非常 美好的 和 额外 到 一个
['veri] [θɪk] [waɪt] [sɔ:s] .
very thick white sauce .
非常 厚的 白色的 酱 .

将鱼或蔬菜捣碎或碾碎至非常细腻，然后加入到非常浓稠的白酱中。

[ðɪs] [ɪz] [pɔ:d] ['ɪntu:][æn; ən] [ɔɪld] [moʊld] [wɪtʃ] [ɪz][laɪnd][wɪð; wɪθ] ['bʌtərd] [bred] [krʌmz] ,
This is poured into an oiled mold which is lined with buttered bread crumbs ,
这 是 倾倒 进入 一个 涂油 模具 哪个 是 衬里 和 涂黄油的 面包 面包屑 ,

将混合物倒入涂油的模具中，模具内壁铺上涂抹了黄油的面包屑。

[ˌmækə'roʊni] , [spə'geti] , ['ɑ:lɪvz] , ['pi:z] [ɔ:r]['fænsi] [kʌt] [pi'mentəuz] .
macaroni , spaghetti , olives , peas or fancy cut pimentos .
通心粉 , 意大利细面条 , 橄榄 , 豌豆 或者 想要 切 甜椒 .

通心粉、意大利面、橄榄、豌豆或精美切好的甜椒。

['beɪsɪk] [sɔ:s] [fɔ:r; fər] [tim'ba:liz]
BASIC SAUCE FOR TIMBALES
基本的 酱 为了 定音鼓

蒂姆巴鼓的基本酱汁

[ɪm'pru:vd] [wɪð; wɪθ] [li:] & ['pɛrɪnz] - [sɔ:s]
Improved with Lea & Perrins ' Sauce
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [li:] & ['pɛrɪnz] - [sɔ:s] .
1 teaspoonful of Lea & Perrins ' Sauce .
1 一茶匙 的 莉亚 & 佩林斯 - 酱 .

茶匙 Lea & Perrins 酱。

[ˌtu:'tu:] ['teɪblˌspu:nfʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] .
2 tablespoonfuls of butter .
2 汤匙 的 黄油 .

2汤匙黄油。

[wʌn] / [ˌtuːˈtuː] [ˈkʌpfʊl] [ʌv; əv] [ˈflaʊər] .

1	/	2	cupful	of	flour	.
1	/	2	一杯	的	面粉	.

半杯面粉。

[wʌn] / [ˌtuːˈtuː] [ˈkʌpfʊl] [ʌv; əv] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtər] .

1	/	2	cupful	of	boiling	water	.
1	/	2	一杯	的	沸腾	水	.

半杯沸水。

[wʌn] [eg] .

1	egg	.
1	蛋	.

1个鸡蛋。

[wʌn] / [fɔːr] [ˈtispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [sɔːlt] .

1	/	4	teaspoonful	of	salt	.
1	/	4	一茶匙	的	盐	.

1/4茶匙盐。

[melt] [ðə; ði] [ˈbʌtər] [ænd; ənd] [stɜːr] [ɪn] [hæf] [ʌv; əv] [ðə; ði] [ˈflaʊər] .

Melt	the	butter	and	stir	in	half	of	the	flour	.
熔化	这	黄油	和	搅拌	在	一半	的	这	面粉	.

融化黄油，拌入一半面粉。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [hæf] [ʌv; əv] [ðə; ði] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtər] , [stɜːr] [ʌnˈtɪl] [smuːð] .

Add	half	of	the	boiling	water	,	stir	until	smooth	.
添加	一半	的	这	沸腾	水	,	搅拌	直到	光滑的	.

加入一半沸水，搅拌至顺滑。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ðə; ði] [rest] [ʌv; əv] [ðə; ði] [ˈflaʊər] [ˈsloʊli] , [ˈstɜːrɪŋ] [ˈkɑːnstəntli] , [soʊ] [ðæt] [noʊ] [lʌmps] [wɪl] [biː; bi] [fɔːrmd] ,

Add	the	rest	of	the	flour	slowly	,	stirring	constantly	,	so	that	no	lumps	will	be	formed	,
添加	这	休息	的	这	面粉	缓慢地	,	搅拌	不断地	,	所以	那	不	肿块	将要	是	形成	,

慢慢加入剩余的面粉，不断搅拌，以免结块。

[ænd; ənd] [ðə; ði] [rest] [ʌv; əv] [ðə; ði] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtər] , [ænd; ənd] [ðə; ði] [sɔːlt] .

and	the	rest	of	the	boiling	water	,	and	the	salt	.
和	这	休息	的	这	沸腾	水	,	和	这	盐	.

以及剩余的沸水和盐。

[kʊk] , [ˈstɜːrɪŋ] [ˈkɑːnstəntli] [tuː; tə] [prɪˈvent] [ˈskɔːrtʃɪŋ] ,

Cook	,	stirring	constantly	to	prevent	scorching	,
厨师	,	搅拌	不断地	到	防止	灼热	,

烹煮时要不断搅拌，防止烧焦。

[ʌnˈtɪl] [ðə; ði] [hoʊl] [sɔːs] [wɪl] [liːv] [ðə; ði] [pæn] [ɪn] [wʌn] [θɪk] [mæs] .

until	the	whole	sauce	will	leave	the	pan	in	one	thick	mass	.
直到	这	所有的	酱	将要	离开	这	平底锅	在	一	厚的	大量的	.

直到所有酱汁都变成一大块浓稠的糊状物离开锅。

[rɪˈmuːv] [frʌm; frəm] [ˈfaɪər] [ænd; ənd] [biːt] [ðə; ði] [eg] , [wɪtʃ] [hæz; həz] [bɪn] [wel] [ˈbiːtn] , [ˈɪntuː] [ðə; ði] [ˈmɪkstʃər] .

Remove	from	fire	and	beat	the	egg	,	which	has	been	well	beaten	,	into	the	mixture	.
消除	从	火	和	打	这	蛋	,	哪个	有	到过	出色地	被打败	,	进入	这	混合物	.

将锅从火上移开，把打散的鸡蛋搅入混合物中。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [liː] & [ˈpɛrɪnz] - [sɔːs] .
Add Lea & Perrins ' Sauce .
添加 莉亚 & 佩林斯 - 酱 .

加入李派林喼汁。

[əˈlaʊ] [tuː; tə] [kuːl] ,
Allow to cool ,
允许 到 凉爽的 ,

待其冷却后，

[ˌeɪ diː ˈdiː] [dɪˈzaɪrd] [ɪnˈgriːdiənt] [ænd; ənd] [pɔːr] [ˈɪntuː] [ˈbʌtərd] [ɔːr] [ɔɪld] [ˈtɪmbəl] [moʊldz][ænd; ənd]
add desired ingredient and pour into buttered or oiled timbale molds and
添加 想要的 成分 和 倒 进入 涂黄油的 或者 涂油 定音鼓 模具 和
[poʊtʃ] [ɪn][hɑːt][ˈwɔːtər] .
poach in hot water .
偷猎 在 热的 水 .

加入所需配料，倒入涂有黄油或油的烤饼模具中，用热水煮熟。

[ˈtʃɪkɪn] [timˈbaːliz]
CHICKEN TIMBALES
鸡 定音鼓

鸡肉提姆巴莱斯

[ɪmˈpruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & [ˈpɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved with Lea & Perrins ' Sauce
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[ˌeɪ diː ˈdiː][wʌn] [ˈkʌpfʊl] [ʌv; əv] [ˈtʃɪkɪn] [miːt] [wɪtʃ] [hæz; həz] [bɪn] [graʊnd] [θruː] [ə; eɪ] [miːt]
Add 1 cupful of chicken meat which has been ground through a meat
添加 1 一杯 的 鸡 肉 哪个 有 到过 地面 通过 一个 肉
[ˈtʃɑːpər] [ænd; ənd] [fɔːrst] [θruː] [ə; eɪ][ˌpjʊˈreɪ] [ˈstreɪnər] [tuː; tə][ðə; ði][ˈbeɪsɪk] [ˈtɪmbəl] [sɔːs] .
chopper and forced through a purée strainer to the Basic Timbale Sauce .
直升机 和 强制 通过 一个 菜泥 滤网 到 这 基本的 定音鼓 酱 .

将 1 杯用绞肉机绞碎并用滤肉器过滤成泥的鸡肉加入到基础蒂姆巴尔酱中。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ˈɔːlsoʊ][θriː] [ˈfaɪnli] [tʃɑːpt] [ˈmʌʃrʊmz] .
Add also 3 finely chopped mushrooms .
添加 还 3 精细地 切碎 蘑菇 .

加入3个切碎的蘑菇。

[fɪl] [ɔɪld] [ˈtɪmbəl] [moʊldz] , [laɪnd] [wɪð; wɪθ] [wʌn] [lɔːŋ] [piːs] [ʌv; əv] [spəˈgeti] ,
Fill oiled timbale molds , lined with one long piece of spaghetti ,
充满 涂油 定音鼓 模具 , 衬里 和 一 长的 片 的 意大利细面条 ,

在抹了油的烤饼模具中，铺上一根长长的意大利面条，然后填满馅料。

[wɪð; wɪθ][ðə; ði] [ˈtʃɪkɪn] [ˈtɪmbəl] [ˈmɪkstʃər][ænd; ənd] [poʊtʃ] [ɪn] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtər][ɔːr] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ][hɑːt]
with the chicken timbale mixture and poach in boiling water or bake in a hot
和 这 鸡 定音鼓 混合物 和 偷猎 在 沸腾 水 或者 烤 在 一个 热的
[ˈʌv(ə)n][fɔːr; fər][ten] [ˈmɪnɪts] .
oven for ten minutes .
烤箱 为了 十 分钟 .

将鸡肉馅料放入沸水中煮熟，或在高温烤箱中烤 10 分钟。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [ˈmʌʃrʊm] [ɔːr] [ˈseləri] [sɔːs] [ænd; ənd] [ˈgɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ] [ˈpɑːrsli] .
Serve with Mushroom or Celery Sauce and garnish with parsley .
服务 和 蘑菇 或者 芹菜 酱 和 装饰 和 香菜 .

佐以蘑菇酱或芹菜酱，并以欧芹点缀。

[fɪʃ] [timˈbaːliz]
FISH TIMBALES
鱼 定音鼓

鱼肉提姆巴莱斯

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved with Lea & Perrins ' Sauce
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['kʌpfʊl] [ʌv; əv] ['faɪnli] [pɪkt] [fɪʃ] [wɪtʃ] [hæz; həz] [bɪn] [fɔːrst] [θruː] [ə; eɪ][ˌpjʊ'reɪ]
Add 1 cupful of finely picked fish which has been forced through a purée
添加 1 一杯 的 精细地 挑选 鱼 哪个 有 到过 强制 通过 一个 菜泥
['streɪnər] [tuː; tə][ðə; ði]['beɪsɪk] ['tɪmbəl] [sɔːs] .
strainer to the Basic Timbale Sauce .
滤网 到 这 基本的 定音鼓 酱 .

将 1 杯经过滤网过滤的精选鱼肉加入基础蒂姆巴尔酱中。

[ˌeɪ diː 'diː][æn; ən]['ekstrə] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] [ænd; ənd][wʌn] ['teblspʊnˌfʊl]
Add an extra teaspoonful of Lea & Perrins ' Sauce and 1 tablespoonful
添加 一个 额外的 一茶匙 的 莉亚 & 佩林斯 - 酱 和 1 一汤匙
[ʌv; əv]['lemən][dʒuːs] .
of lemon juice .
的 柠檬 汁 .

加入一茶匙李派林唸汁和一汤匙柠檬汁。

[blend] [wel] [ænd; ənd] [fɔːrs] ['ɪntuː] [wel] - [ɔɪld] ['tɪmbəl] [moʊldz] .
Blend well and force into well - oiled timbale molds .
混合 出色地 和 力量 进入 出色地 - 涂油 定音鼓 模具 .

充分搅拌后，倒入涂好油的烤饼模具中。

[poʊtʃ] [ɔːr] [beɪk] [fɔːr; fər][ten] ['mɪnɪts] [ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ] ['hɑːləndeɪz] [sɔːs] .
Poach or bake for ten minutes and serve with Hollandaise Sauce .
偷猎 或者 烤 为了 十 分钟 和 服务 和 荷兰酱 酱 .

水煮或烘烤十分钟，佐以荷兰酱食用。

[hæm] [tim'baːliz]
HAM TIMBALES
火腿 定音鼓

火腿定音鼓

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved with Lea & Perrins ' Sauce
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[kʌt] [koʊld] ,
Cut cold ,
切 寒冷的 ,

切冷，

[bɔɪld] [hæm]['ɪntuː][faɪn] ['piːsɪz] [tuː; tə] [meɪk] [wʌn]['kʌpfʊl][ænd; ənd][rʌn] [θruː] ['faɪnɪst] ['kʌtər] [ʌv; əv]
boiled ham into fine pieces to make one cupful and run through finest cutter of
煮沸 火腿 进入 美好的 件 到 制作 一 一杯 和 跑步 通过 最好的 刀具 的
[miːt] ['tʃɑːpər] .
meat chopper .
肉 直升机 .

将煮熟的火腿切成细丁，凑成一杯的量，然后用最细的绞肉机绞碎。

[rʌn] [ə'gen] [θruː] [miːt] ['tʃɑːpər] [ænd; ənd] [ðen] [fɔːrs] [θruː] [ˌpjʊ'reɪ] ['streɪnər] .
Run again through meat chopper and then force through purée strainer .
跑步 再次 通过 肉 直升机 和 然后 力量 通过 菜泥 滤网 .

再次用绞肉机绞碎，然后用滤网过滤成泥。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðɪs] [tuː; tə][ðə; ði]['beɪsɪk] ['tɪmbəl] [sɔːs] [ænd; ənd] [fɪl] ['ɪntuː] ['tɪmbəl] [moʊld] [wɪtʃ] [hæz; həz]

Add	**this**	**to**	**the**	**Basic**	**Timbale**	**Sauce**	**and**	**fill**	**into**	**timbale**	**mold**	**which**	**has**
添加	这	到	这	基本的	定音鼓	酱	和	充满	进入	定音鼓	模具	哪个	有

[bɪn] [ɔɪld] [ænd; ənd] [laɪnd] [wɪð; wɪθ] ['ɑːlɪv] [rɪŋz] .

been	**oiled**	**and**	**lined**	**with**	**olive**	**rings**	**.**
到过	涂油	和	衬里	和	橄榄	戒指	.

将此酱汁加入基础的蒂姆巴尔酱中，然后倒入已涂油并铺有橄榄圈的蒂姆巴尔模具中。

[poʊtʃ] [ɪn] [hɑːt]['wɔːtər] [fɔːr; fər] [ten] ['mɪnɪts] [ɔːr] [beɪk] [ɪn] [ðə; ði]['ʌv(ə)n] [fɔːr; fər] [ðæt] [taɪm] .

Poach	**in**	**hot**	**water**	**for**	**ten**	**minutes**	**or**	**bake**	**in**	**the**	**oven**	**for**	**that**	**time**	**.**
偷猎	在	热的	水	为了	十	分钟	或者	烤	在	这	烤箱	为了	那	时间	.

用热水煮十分钟，或者用烤箱烤十分钟。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [beɪər'neɪz] [sɔːs] [ænd; ənd] ['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ] ['pɑːrsli] . [-]

Serve	**with**	**Bearnaise**	**sauce**	**and**	**garnish**	**with**	**parsley**	**.**	**[**	**18**	**]**
服务	和	贝亚恩斯	酱	和	装饰	和	香菜	.	[	-	]

佐以贝亚恩酱，并以欧芹装饰。[18]

[stjuːz] [ænd; ənd] ['kæsəroʊl] ['dɪʃɪz]

STEWS	**AND**	**CASSEROLE**	**DISHES**
炖菜	和	沙锅	菜肴

炖菜和砂锅菜

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	**with**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[ɪn] [stjuːz] [ænd; ənd] ['kæsəroʊl] ['dɪʃɪz] ['aʊər; ɑːr]['ɑːbdʒekt][ɪz][tuː; tə] [meɪk] ['tendər] [baɪ] [sloʊ] ,

In	**stews**	**and**	**casserole**	**dishes**	**our**	**object**	**is**	**to**	**make**	**tender**	**by**	**slow**	**,**
在	炖菜	和	沙锅	菜肴	我们的	目的	是	到	制作	投标	经过	慢的	,

炖菜和砂锅菜的目的是通过慢炖使其软嫩。

[lɔːŋ] ['kʊkɪŋ] [ðə; ði] [miːt] [sə'lektɪd; sɪ'lektɪd] , [bɪ'saɪdz] ['kʊkɪŋ] [wɪð; wɪθ][ˌaɪ 'tiː] [hɜːrb] ,

long	**cooking**	**the**	**meat**	**selected**	**,**	**besides**	**cooking**	**with**	**it**	**herbs**	**,**
长的	烹饪	这	肉	已选	,	除了	烹饪	和	它	草药	,

将选定的肉长时间炖煮，并加入香料一起烹制。

['spaɪsɪz][ænd; ənd]['vedʒtəb(ə)lz][tuː; tə] ['sʌplɪmənt] [ænd; ənd]['fleɪvər][ˌaɪ 'tiː] .

spices	**and**	**vegetables**	**to**	**supplement**	**and**	**flavor**	**it**	**.**
香料	和	蔬菜	到	补充	和	味道	它	.

加入香料和蔬菜调味。

[ʌv; əv][ɔːl][ðə; ði]['spaɪsɪz][ænd; ənd] [hɜːrb] [wɪtʃ] [ˌaɪ 'tiː][ɪz]['pɑːsəb(ə)l][tuː; tə][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə] [ðiːz]

Of	**all**	**the**	**spices**	**and**	**herbs**	**which**	**it**	**is**	**possible**	**to**	**add**	**to**	**these**
的	全部	这	香料	和	草药	哪个	它	是	可能的	到	添加	到	这些

['kæsəroʊl] ['dɪʃɪz] [ænd; ənd] [stjuːz] ,

casserole	**dishes**	**and**	**stews**	**,**
沙锅	菜肴	和	炖菜	,

在所有可以添加到这些砂锅菜和炖菜中的香料和草药中，

[ðer; ðər][ɪz][noʊ] ['siːzənɪŋ] [ðæt] [wɪl] [prə'duːs] [dʒʌst] [ðæt] ['zestfl] ,

there	**is**	**no**	**seasoning**	**that**	**will**	**produce**	**just**	**that**	**zestful**	**,**
那里	是	不	调料	那	将要	生产	只是	那	充满活力的	,

没有任何调味料能带来那种独特的风味。

['æpɪtaɪzɪŋ] ['fleɪvər] [wɪtʃ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] — [ɪt'self][ə; eɪ]['siːkrət] [blend] [ʌv; əv][ðə; ði]['faɪnɪst]

appetizing	**flavor**	**which**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**	**—**	**itself**	**a**	**secret**	**blend**	**of**	**the**	**finest**
令人垂涎的	味道	哪个	莉亚	&	佩林斯	-	酱	—	本身	一个	秘密	混合	的	这	最好的

['spaɪsɪz] — ['gɪvz] .

spices	**—**	**gives**	**.**
香料	—	给予	.

利派林酱汁（Lea & Perrins' Sauce）本身就是由上等香料秘制而成，赋予了这道菜令人垂涎的美味。

[juːz] [ˌaɪ ˈtiː] [ˈfriːli] [ɪn] [ˈsiːzənɪŋ] [ɔːl] [kaɪndz] [ʌv; əv] [lɔːŋ] - [kʊkt] [miːt] [ˈdɪʃɪz] — [ˈguːlɑːʃ] , [pɑːt]

Use	**it**	**freely**	**in**	**seasoning**	**all**	**kinds**	**of**	**long**	**-**	**cooked**	**meat**	**dishes**	**—**	**goulashes**	**,**	**pot**
使用	它	自由	在	调料	全部	种类	的	长的	-	煮熟	肉	菜肴	—	炖牛肉	,	锅

[roʊsts] ,

roasts	**,**
烤肉	,

可随意用于各种长时间炖煮的肉类菜肴的调味，例如炖牛肉、炖肉等。

[ræˈguːˌræguː] , [stjuːz] , [ˈkæsəˌrəʊlz] [ænd; ənd] [miːt] [paɪz] .

ragouts	**,**	**stews**	**,**	**casseroles**	**and**	**meat**	**pies**	**.**
炖菜	,	炖菜	,	砂锅菜	和	肉	馅饼	.

炖菜、焖菜、砂锅菜和肉馅饼。

[juːz] [ˌaɪ ˈtiː] [ˈɔːlsoʊ] [ɪn] [ˈmeɪkɪŋ] [miːt] [loʊf] [ænd; ənd] [roʊld] [miːt] [ˈdɪʃɪz] , [ɪn] [krəuˈkets] [ænd; ənd]

Use	**it**	**also**	**in**	**making**	**meat**	**loaf**	**and**	**rolled**	**meated**	**dishes**	**,**	**in**	**croquettes**	**and**
使用	它	还	在	制作	肉	面包	和	滚动	肉	菜肴	,	在	炸丸子	和

[timˈbaːliz] .

timbales	**.**
定音鼓	.

它还可以用于制作肉饼、肉卷、炸丸子和蒂姆巴尔。

[ɪn] [fækt] , [werˈevər] [juː; jʊ] [juːz] [miːt] [ɪn] [ˈkʊkɪŋ] , [rɪˈmembər] [tuː; tə] —

In	**fact**	**,**	**wherever**	**you**	**use**	**meat**	**in**	**cooking**	**,**	**remember**	**to**	**—**
在	事实	,	无论	你	使用	肉	在	烹饪	,	记住	到	—

事实上，无论你在烹饪中何时使用肉类，都要记住——

[ɪmˈpruːv] [ˌaɪ ˈtiː] [wɪð; wɪθ] [liː] & [ˈpɛrɪnz] - [sɔːs] .

Improve	**it**	**with**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**	**.**
提升	它	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱	.

加入李派林喻汁，味道更佳。

[biːf] [stuː]

BEEF	**STEW**
牛肉	炖

炖牛肉

[ɪmˈpruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & [ˈpɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	**with**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[ˌtuːˈtuː] [ˈteɪblˌspuːnfʊl] [ʌv; əv] [liː] & [ˈpɛrɪnz] - [sɔːs] .

2	**tablespoonfuls**	**of**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**	**.**
2	汤匙	的	莉亚	&	佩林斯	-	酱	.

汤匙 Lea & Perrins 酱。

[θriː] [paʊndz] [ʌv; əv] [ˈstjuɪŋ] [biːf] .

3	**pounds**	**of**	**stewing**	**beef**	**.**
3	磅	的	炖	牛肉	.

3磅炖牛肉。

[wʌn] [ˈʌnjən] .

1	**onion**	**.**
1	洋葱	.

1 个洋葱。

[wʌn] [ˈkærət] .

1	**carrot**	**.**
1	胡萝卜	.

1根胡萝卜。

[sɪks] [pə'tetoz] .

6	potatoes	.
6	土豆	.

6个土豆。

[wʌn]['tɜːrnɪp] .

1	turnip	.
1	芜菁	.

1个萝卜。

[sɪks]['kʌpˌfʊlz][ʌv; əv]['wɔːtər] .

6	cupfuls	of	water	.
6	杯	的	水	.

6 杯水。

[wʌn] [griːn] ['pepər] .

1	green	pepper	.
1	绿色的	胡椒	.

1 个青椒。

[sɪ'lekt] [ə; eɪ] [piːs] [ʌv; əv] [ʃɪn] [miːt] ,

Select	a	piece	of	shin	meat	,
选择	一个	片	的	胫	肉	,

取一块牛腱肉，

[ðə; ði][flæŋk][end][ʌv; əv][ə; eɪ][roʊst][ɔːr][ə; eɪ][kʌt][ʌv; əv][ðə; ði] [tʃʌk] [rɪbz] ,

the	flank	end	of	a	roast	or	a	cut	of	the	chuck	ribs	,
这	侧翼	结尾	的	一个	烤	或者	一个	切	的	这	查克	肋骨	,

烤肉的侧腹部分或牛肩胛骨的一部分，

[æz; əz] [ðiːz] [kən'teɪn][fæt] [miːt] , [liːn] [miːt] [ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][boʊn] ,

as	these	contain	fat	meat	,	lean	meat	and	a	little	bone	,
作为	这些	包含	胖的	肉	,	倾斜	肉	和	一个	小的	骨	,

因为这些肉里含有肥肉、瘦肉和少量骨头。

[ɔːl][ʌv; əv] [wɪtʃ] [ɑːr; ər] ['nesəseri] [tuː; tə][ə; eɪ] [gʊd] [stuː] .

all	of	which	are	necessary	to	a	good	stew	.
全部	的	哪个	是	必要的	到	一个	好的	炖	.

这些都是炖菜做好的必要条件。

[kʌt] [ðə; ði] [miːt] [frʌm; frəm][ðə; ði][boʊnz] ,

Cut	the	meat	from	the	bones	,
切	这	肉	从	这	骨头	,

将肉从骨头上剔下来，

[waɪp][ðə; ði][boʊnz] ['kerfəli] [tuː; tə] [rɪ'muːv] ['eni] [smɔːl] [krækt] ['piːsɪz] [ænd; ənd] [pleɪs] [ɪn] ['stjuɪŋ]

wipe	the	bones	carefully	to	remove	any	small	cracked	pieces	and	place	in	stewing
擦拭	这	骨头	小心	到	消除	任何	小的	裂纹	件	和	地方	在	炖

['ket(ə)l] .

kettle	.
壶	.

仔细擦拭骨头，去除任何细小的碎裂部分，然后放入炖锅中。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

调味建议：揭秘大厨的调(Seasoning Suggestions Revealing the Chef's)
第3/4页

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][sɪks]['kʌpˌfʊlz][ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] .
Add **the** **6** **cupfuls** **of** **boiling** **water** **.**
添加 这 6 杯 的 沸腾 水 .

加入6杯沸水。

[melt][ə; eɪ] [piːs] [ʌv; əv][fæt] , [frʌm; frəm][ðə; ði] [miːt] ,
Melt **a** **piece** **of** **fat** **,** **from** **the** **meat** **,**
熔化 一个 片 的 胖的 , 从 这 肉 ,

从肉里取一小块肥肉融化下来。

[ɪn][ə; eɪ] ['ʃæloʊ] [pæn][ænd; ənd] [kʊk] [ðə; ði][kʌt] ['ʌnjən][ɪn][ˌaɪ 'tiː][ʌn'tɪl] [braʊn] .
in **a** **shallow** **pan** **and** **cook** **the** **cut** **onion** **in** **it** **until** **brown** **.**
在 一个 浅的 平底锅 和 厨师 这 切 洋葱 在 它 直到 棕色的 .

在浅锅中放入切好的洋葱，炒至褐色。

[slaɪs][ænd; ənd] [braʊn] [ðə; ði]['kærət][ænd; ənd]['tɜːrnɪp] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði]['ket(ə)l] .
Slice **and** **brown** **the** **carrot** **and** **turnip** **,** **and** **add** **to** **the** **kettle** **.**
片 和 棕色的 这 胡萝卜 和 芜菁 , 和 添加 到 这 壶 .

将胡萝卜和芜菁切片煎至金黄，然后放入锅中。

[breɪz] [ðə; ði] [miːt] [ɪn] [ðiːz] [seɪm] [fæt] ['drɪpɪŋ] , ['tɜːrnɪŋ] ['friːkwəntli] [ænd; ənd] ['kʊkɪŋ] [ɑːn][ɔːl]
Braise **the** **meat** **in** **these** **same** **fat** **drippings** **,** **turning** **frequently** **and** **cooking** **on** **all**
烩 这 肉 在 这些 相同的 胖的 滴落物 , 转弯 频繁地 和 烹饪 在 全部
[saɪdz] [ʌn'tɪl] [waɪt] ,
sides **until** **white** **,**
侧面 直到 白色的 ,

用煎肉时滴下的油脂将肉炖煮，经常翻面，直至各面都煎至变白。

[wɪtʃ] [kləuziz][ðə; ði] [miːt] [tjʊb] [ænd; ənd] [kiːps] [ðə; ði][dʒuːsiz] [wɪ'ðɪn] [ðə; ði] [miːt] ['dʊrɪŋ] [ðə; ði]
which **closes** **the** **meat** **tubes** **and** **keeps** **the** **juices** **within** **the** **meat** **during** **the**
哪个 关闭 这 肉 管子 和 保持 这 果汁 之内 这 肉 期间 这
[lɔːŋ] ,
long **,**
长的 ,

它封闭了肉管，并在长时间烹饪过程中将肉汁锁在肉里。

[sloʊ] ['kʊkɪŋ] [ðæt] ['fɑːloʊz] .
slow **cooking** **that** **follows** **.**
慢的 烹饪 那 跟随 .

接下来是慢炖。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [miːt] [ænd; ənd][ðə; ði] ['drɪpɪŋ] [ɪn] [wɪtʃ] [ˌaɪ 'tiː][wʌz; wəz] [kʊkt] [tuː; tə][ðə; ði]
Add **the** **meat** **and** **the** **drippings** **in** **which** **it** **was** **cooked** **to** **the**
添加 这 肉 和 这 滴落物 在 哪个 它 曾是 煮熟 到 这
['stjuɪŋ] ['ket(ə)l] .
stewing **kettle** **.**
炖 壶 .

将肉和煮肉时渗出的油脂一起倒入炖锅中。

[rɪ'muːv] [siːdz] [ænd; ənd] [pʌlp] [frʌm; frəm] ['pepər] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði] [stuː] .
Remove **seeds** **and** **pulp** **from** **pepper** **and** **add** **to** **the** **stew** **.**
消除 种子 和 纸浆 从 胡椒 和 添加 到 这 炖 .

去除辣椒籽和果肉，加入炖菜中。

['sɪmər] ['sloʊli] [fɔːr; fər] [θriː] ['aʊərz] [ɔːr] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [miːt] [ɪz] ['tendər] .

Simmer	slowly	for	three	hours	or	until	the	meat	is	tender	.
煨	缓慢地	为了	三	小时	或者	直到	这	肉	是	投标	.

小火慢炖三个小时或直到肉软烂。

[skɪm] [ðə; ði] [fæt] [frʌm; frəm] [ðə; ði] ['ket(ə)l] [ænd; ənd] [rɪ'muːv] [ðə; ði] [boʊnz] .

Skim	the	fat	from	the	kettle	and	remove	the	bones	.
撇去	这	胖的	从	这	壶	和	消除	这	骨头	.

撇去锅里的油脂，剔除骨头。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [pə'tetoz] , [wɪtʃ] [hæv; həv] [bɪn] [wɑːʃt] , [piːld] [ænd; ənd] [kʌt] [ɪn] ['kwɔːrtərz] .

Add	the	potatoes	,	which	have	been	washed	,	peeled	and	cut	in	quarters	.
添加	这	土豆	,	哪个	有	到过	洗过	,	去皮	和	切	在	四分之一	.

加入洗净、去皮、切成四等份的土豆。

[kʊk] [ʌn'tɪl] [ðiːz] [ɑːr; ər] [dʌn] [ænd; ənd] [ðə; ði] [miːt] [wɪl] [biː; bi] ['redi] [tuː; tə] [sɜːrv] .

Cook	until	these	are	done	and	the	meat	will	be	ready	to	serve	.
厨师	直到	这些	是	完毕	和	这	肉	将要	是	准备好	到	服务	.

煮至这些食材熟透，肉就可以上桌了。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .

Add	the	Lea	&	Perrins	'	Sauce	.
添加	这	莉亚	&	佩林斯	-	酱	.

加入李派林喻汁。

[ə'reɪndʒ] [ðə; ði] ['kærət] , ['tɜːrnɪp] , ['ʌnjən] , ['pepər] [ænd; ənd] [pə'teɪtoʊ] [ə'raʊnd] [ðə; ði] [miːt] [ɑːn] [ə; eɪ] ['plætər] .

Arrange	the	carrot	,	turnip	,	onion	,	pepper	and	potato	around	the	meat	on	a	platter	.
安排	这	胡萝卜	,	芜菁	,	洋葱	,	胡椒	和	土豆	大约	这	肉	在	一个	拼盘	.

将胡萝卜、芜菁、洋葱、辣椒和土豆摆放在盘子上的肉的周围。

['θɪkən] [ðə; ði] [stɑːk] [left] [ɪn] [ðə; ði] ['ket(ə)l] [wɪð; wɪθ] ['ʃɔːrtnɪŋ] [ænd; ənd] ['flaʊər] .

Thicken	the	stock	left	in	the	kettle	with	shortening	and	flour	.
加厚	这	库存	左边	在	这	壶	和	缩短	和	面粉	.

用起酥油和面粉勾芡，使锅里剩下的肉汤变稠。

[ˌeɪ diː 'diː] [æn; ən] ['ekstrə] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] , [ænd; ənd] [sɜːrv] .

Add	an	extra	teaspoonful	of	Lea	&	Perrins	'	Sauce	,	and	serve	.
添加	一个	额外的	一茶匙	的	莉亚	&	佩林斯	-	酱	,	和	服务	.

加入一茶匙李派林喻汁，即可享用。

[ræ'guːˌ'ræguː] [ʌv; əv] ['mʌt(ə)n] [ɔːr] [læm]

RAGOUT	OF	MUTTON	OR	LAMB
炖菜	的	羊肉	或者	羊肉

羊肉或羔羊肉炖菜

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	with	Lea	&	Perrins	'	Sauce
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[ˌtuː'tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .

2	tablespoonfuls	of	Lea	&	Perrins	'	Sauce	.
2	汤匙	的	莉亚	&	佩林斯	-	酱	.

汤匙 Lea & Perrins 酱。

[θriː] [paʊndz] [ʌv; əv] ['mʌt(ə)n] [ɔːr] [læm] .

3	pounds	of	mutton	or	lamb	.
3	磅	的	羊肉	或者	羊肉	.

3磅羊肉或羔羊肉。

[ˌtuːˈtuː] ['ʌnjənz] .

2	**onions**	**.**
2	洋葱	.

2个洋葱。

[ˌtuːˈtuː] ['kærəts] .

2	**carrots**	**.**
2	胡萝卜	.

2根胡萝卜。

[sɪks] [pəˈtetoz] .

6	**potatoes**	**.**
6	土豆	.

6个土豆。

[ˌtuːˈtuː] ['kʌpˌfʊlz] [ʌv; əv] [təˈmeɪtoʊ] [dʒuːs] .

2	**cupfuls**	**of**	**tomato**	**juice**	**.**
2	杯	的	番茄	汁	.

2 杯番茄汁。

[wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [sɔːlt] .

1	**teaspoonful**	**of**	**salt**	**.**
1	一茶匙	的	盐	.

1茶匙盐。

[kjuːb] [ðə; ði] [miːt] ['ɪntuː] ['piːsɪz] [tuː] [ɪntʃɪz] [skwer] [ænd; ənd] [sɪr] [ɪn] ['drɪpɪŋ] [frʌm; frəm] [ðə; ði] [fæt]

Cube	**the**	**meat**	**into**	**pieces**	**two**	**inches**	**square**	**and**	**sear**	**in**	**drippings**	**from**	**the**	**fat**
立方体	这	肉	进入	件	二	英寸	正方形	和	炙烤	在	滴落物	从	这	胖的

[ʌv; əv] [ðə; ði] [miːt] .

of	**the**	**meat**	**.**
的	这	肉	.

将肉切成两英寸见方的方块，用肉滴出的油脂煎至金黄。

[pʊt] [miːt] [ɪn] ['ket(ə)l] [ænd; ənd] ['kʌvər] [wɪð; wɪθ] ['wɔːtər] .

Put	**meat**	**in**	**kettle**	**and**	**cover**	**with**	**water**	**.**
放	肉	在	壶	和	覆盖	和	水	.

将肉放入锅中，加水没过肉。

[braʊn] [ðə; ði] ['ʌnjən] [ɪn] [ðə; ði] ['drɪpɪŋ] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [wɪð; wɪθ] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['drɪpɪŋ] [tuː; tə]

Brown	**the**	**onion**	**in**	**the**	**drippings**	**and**	**add**	**with**	**salt**	**and**	**drippings**	**to**
棕色的	这	洋葱	在	这	滴落物	和	添加	和	盐	和	滴落物	到

[miːt] .

meat	**.**
肉	.

用煎肉剩下的油把洋葱炒至棕色，然后连同盐和剩下的油一起加入肉里。

['sɪmər] [fɔːr; fər] [tuː] ['aʊərz] [ɔːr] [mɔːr] , [skɪm] [ɔːf] [fæt] , [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [təˈmeɪtoʊ] [dʒuːs] ,

Simmer	**for**	**two**	**hours**	**or**	**more**	**,**	**skim**	**off**	**fat**	**,**	**add**	**the**	**tomato**	**juice**	**,**
煨	为了	二	小时	或者	更多的	,	撇去	离开	胖的	,	添加	这	番茄	汁	,

小火慢炖两小时或更久，撇去浮油，加入番茄汁，

[ðə; ði] [pəˈtetoz] [piːld] [ænd; ənd] [kʌt] [ɪn] ['kwɔːrtərz] [ænd; ənd] [ðə; ði] ['kærət] [kjuːbd] [ɔːr] [kʌt] [ɪn] [bɔːlz] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [pəˈteɪtoʊ] ['kʌtər] .

the	**potatoes**	**peeled**	**and**	**cut**	**in**	**quarters**	**and**	**the**	**carrot**	**cubed**	**or**	**cut**	**in**	**balls**	**with**	**a**	**potato**	**cutter**	**.**
这	土豆	去皮	和	切	在	四分之一	和	这	胡萝卜	立方	或者	切	在	球	和	一个	土豆	刀具	.

土豆去皮切成四等份，胡萝卜切成丁或用土豆切割器切成球状。

[rɪˈmuːv] [miːt] [frʌm; frəm] [stuː] , [pleɪs] [ɑːn] ['plætər] [səˈraʊndɪd] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] ['vedʒtəb(ə)lz] ,

Remove	**meat**	**from**	**stew**	**,**	**place**	**on**	**platter**	**surrounded**	**with**	**the**	**vegetables**	**,**
消除	肉	从	炖	,	地方	在	拼盘	包围	和	这	蔬菜	,

将炖肉取出，放在盘子上，周围摆上蔬菜。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] [tuː; tə][ðə; ði] [miːt] [stɑːk] , [ænd; ənd] [pɔːr] ['oʊvər][ðə; ði] [miːt]

add	**the**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**	**to**	**the**	**meat**	**stock**	**,**	**and**	**pour**	**over**	**the**	**meat**
添加	这	莉亚	&	佩林斯	-	酱	到	这	肉	库存	,	和	倒	超过	这	肉

[ænd; ənd]['vedʒtəb(ə)lz] .

and	**vegetables**	**.**
和	蔬菜	.

将李派林酱汁加入肉汤中，然后浇在肉和蔬菜上。

[sɜːrv] [æt; ət][wʌns] . [-]

Serve	**at**	**once**	**.**	**[**	**19**	**]**
服务	在	一次	.	[	-	]

立即食用。[19]

[læm] ['kɪdni] [stuː]

LAMB	**KIDNEY**	**STEW**
羊肉	肾	炖

羊肾炖菜

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	**with**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .

1	**tablespoonful**	**of**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**	**.**
1	一汤匙	的	莉亚	&	佩林斯	-	酱	.

汤匙李派林刈汁。

[sɪks] [læm] ['kidniz] .

6	**lamb**	**kidneys**	**.**
6	羊肉	肾脏	.

6个羊肾。

[wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] .

1	**teaspoonful**	**of**	**salt**	**.**
1	一茶匙	的	盐	.

1茶匙盐。

[ˌtuː'tuː] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ʌv; əv] ['drɪpɪŋ] .

2	**tablespoonfuls**	**of**	**drippings**	**.**
2	汤匙	的	滴落物	.

2汤匙滴油。

[ˌtuː'tuː] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ʌv; əv]['flaʊər] .

2	**tablespoonfuls**	**of**	**flour**	**.**
2	汤匙	的	面粉	.

2汤匙面粉。

[wʌn] ['kʌpfʊl] [ʌv; əv]['wɔːtər][ɔːr] [miːt] [stɑːk] .

1	**cupful**	**of**	**water**	**or**	**meat**	**stock**	**.**
1	一杯	的	水	或者	肉	库存	.

1 杯水或肉汤。

[rɪ'muːv] [ɔːl] [skɪn] [ænd; ənd][fæt][frʌm; frəm][ðə; ði] ['kidniz] [ænd; ənd][set][ðem; ðəm][ɪn]['wɔːtər][tuː; tə]

Remove	**all**	**skin**	**and**	**fat**	**from**	**the**	**kidneys**	**and**	**set**	**them**	**in**	**water**	**to**
消除	全部	皮肤	和	胖的	从	这	肾脏	和	放	他们	在	水	到

['kʌvər] ,

cover	**,**
覆盖	,

去除肾脏上的所有皮和脂肪，然后将其放入水中浸泡。

[tuː; tə] [wɪtʃ] [ə; eɪ]['hændfʊl][ʌv; əv][sɔːlt][hæz; həz] [bɪn] ['ædɪd] .

to	which	a	handful	of	salt	has	been	added	.
到	哪个	一个	少数	的	盐	有	到过	额外	.

里面加了一把盐。

[let] [stænd] [θriː] [ɔːr] [fɔːr] ['aʊərz] , [ɔːr] , [ɪf] ['pɑːsəb(ə)l] , ['oʊvər] - [naɪt] .

Let	stand	three	or	four	hours	,	or	,	if	possible	,	over	-	night	.
让	站立	三	或者	四	小时	，或者	，	如果	可能的	，	超过	-	夜晚	.	

静置三到四个小时，或者，如果可能的话，静置过夜。

[rɪ'muːv] ['wɔːtər] ,

Remove	water	,
消除	水	,

去除水分，

[pʊt] [ɪn] [pæn] [wɪð; wɪθ] [freʃ] ['wɔːtər] [tuː; tə] ['kʌvər] [ænd; ənd] ['sloʊli] [brɪŋ] [tuː; tə] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] [bʌt; bət]

put	in	pan	with	fresh	water	to	cover	and	slowly	bring	to	boiling	point	but
放	在	平底锅	和	新鲜的	水	到	覆盖	和	缓慢地	带来	到	沸腾	观点	但

[duː] [nɑːt] [bɔɪl] .

do	not	boil	.
做	不是	熬	.

放入锅中，加入清水没过食材，慢慢加热至沸腾，但不要煮沸。

[dreɪn] [ænd; ənd] [kʌt] ['ɪntuː]['taɪni] ['piːsɪz] .

Drain	and	cut	into	tiny	pieces	.
流走	和	切	进入	微小的	件	.

沥干水分，切成小块。

[braʊn] [ðə; ði] ['drɪpɪŋ] [ænd; ənd] [soʊ'teɪ] [ðə; ði] [kʌt] ['kidniz] [ɪn] [ðem; ðəm] .

Brown	the	drippings	and	sauté	the	cut	kidneys	in	them	.
棕色的	这	滴落物	和	炒	这	切	肾脏	在	他们	.

将锅底的油脂煎至棕色，然后将切好的腰子放入其中翻炒。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['flaʊər] [ænd; ənd] [stɜːr] [ʌn'tɪl] [smuːð] , [ðen] [ðə; ði] ['wɔːtər] [ɔːr] [miːt] [stɑːk] ['sloʊli] ,

Add	the	flour	and	stir	until	smooth	,	then	the	water	or	meat	stock	slowly	,
添加	这	面粉	和	搅拌	直到	光滑的	，	然后	这	水	或者	肉	库存	缓慢地	，

加入面粉搅拌至顺滑，然后慢慢加入水或肉汤。

['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [smuːð] ['greɪvi] .

stirring	constantly	to	make	a	smooth	gravy	.
搅拌	不断地	到	制作	一个	光滑的	肉汁	.

不断搅拌，直至肉汁变得顺滑。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .

Add	the	Lea	&	Perrins	'	Sauce	.
添加	这	莉亚	&	佩林斯	-	酱	.

加入李派林喼汁。

[pɔːr] ['oʊvər] [toʊst] [ɑːn] [ə; eɪ] [hɑːt] ['plætər] [ænd; ənd] [sɜːrv] .

Pour	over	toast	on	a	hot	platter	and	serve	.
倒	超过	吐司	在	一个	热的	拼盘	和	服务	.

将酱汁淋在热盘上的烤面包片上即可食用。

['kæsəroʊl] [ʌv; əv] [viːl] [wɪð; wɪθ] ['kærəts] [ænd; ənd] ['piːz]

CASSEROLE	OF	VEAL	WITH	CARROTS	AND	PEAS
沙锅	的	小牛肉	和	胡萝卜	和	豌豆

小牛肉胡萝卜豌豆砂锅

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	with	Lea	&	Perrins	'	Sauce
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .

1	tablespoonful	of	Lea	&	Perrins	-	Sauce	.
1	一汤匙	的	莉亚	&	佩林斯	-	酱	.

汤匙李派林㐅汁。

[ˌtuːˈtuː] [paʊndz] [ʌv; əv] [brest] [ʌv; əv] [viːl] .

2	pounds	of	breast	of	veal	.
2	磅	的	胸部	的	小牛肉	.

2磅小牛肉胸肉。

[ˌtuːˈtuː] ['piːsɪz] [ʌv; əv][sɔːlt][pɔːrk] .

2	pieces	of	salt	pork	.
2	件	的	盐	猪肉	.

两块咸肉。

[fɔːr] ['kærəts] .

4	carrots	.
4	胡萝卜	.

4根胡萝卜。

[wʌn] ['kʌpfʊl] [ʌv; əv] ['piːz] .

1	cupful	of	peas	.
1	一杯	的	豌豆	.

1 杯豌豆。

[θriː] [pə'tetoz] .

3	potatoes	.
3	土豆	.

3个土豆。

[wʌn] ['ʌnjən] .

1	onion	.
1	洋葱	.

1 个洋葱。

[kʌt] [ðə; ði] [viːl] ['ɪntuː] [smɔːl] ['piːsɪz] [ænd; ənd] [sɪr] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ] ['ʃæloʊ] [pæn][ɪn] ['drɪpɪŋ]

Cut	the	veal	into	small	pieces	and	sear	it	in	a	shallow	pan	in	drippings
切	这	小牛肉	进入	小的	件	和	炙烤	它	在	一个	浅的	平底锅	在	滴落物

[frʌm; frəm][wʌn] [piːs] [ʌv; əv][ðə; ði][sɔːlt][pɔːrk] .

from	one	piece	of	the	salt	pork	.
从	一	片	的	这	盐	猪肉	.

将小牛肉切成小块，放在浅锅里，用一块咸猪肉滴下的油煎至表面金黄。

[pleɪs] [ðə; ði] [viːl] [ɪn][ə; eɪ] [glæs] ['kæsəroʊl] [griːst] [wɪð; wɪθ][ðə; ði][sɔːlt][pɔːrk] .

Place	the	veal	in	a	glass	casserole	greased	with	the	salt	pork	.
地方	这	小牛肉	在	一个	玻璃	沙锅	涂油	和	这	盐	猪肉	.

将小牛肉放入抹了咸猪肉的玻璃砂锅中。

[braʊn] [ðə; ði] ['ʌnjən] [ɪn][ðə; ði][sɔːlt][pɔːrk][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði] ['kæsəroʊl] .

Brown	the	onion	in	the	salt	pork	and	add	to	the	casserole	.
棕色的	这	洋葱	在	这	盐	猪肉	和	添加	到	这	沙锅	.

将洋葱和咸肉一起炒至棕色，然后加入砂锅中。

[kʌt] [ðə; ði] ['sekənd] [piːs] [ʌv; əv][sɔːlt][pɔːrk]['ɪntuː] [smɔːl] [skwer] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə] ['kæsəroʊl] .

Cut	the	second	piece	of	salt	pork	into	small	squares	and	add	to	casserole	.
切	这	第二	片	的	盐	猪肉	进入	小的	正方形	和	添加	到	沙锅	.

将第二块咸肉切成小方块，加入砂锅中。

['kʌvər] [miːt] [wɪð; wɪθ]['wɔːtər][ænd; ənd] [kʊk] [ɪn]['ʌv(ə)n][fɔːr; fər][æn; ən]['aʊər] .

Cover	meat	with	water	and	cook	in	oven	for	an	hour	.
覆盖	肉	和	水	和	厨师	在	烤箱	为了	一个	小时	.

用清水没过肉，放入烤箱烤一个小时。

[kʌt] [ðə; ði] [pə'tetoz] [ænd; ənd] ['kærət] ['ɪntuː] [daɪs] - [ʃeɪpt] ['piːsɪz] .

Cut	the	potatoes	and	carrot	into	dice	-	shaped	pieces	.
切	这	土豆	和	胡萝卜	进入	骰子	-	形状	件	.

将土豆和胡萝卜切成丁状。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðiːz] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] ['piːz] [tuː; tə] [ðə; ði] ['kæsəroʊl] [ə'baʊt] [hæf] [æn; ən] ['aʊər] [bɪ'fɔːr] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz]

Add	these	with	the	peas	to	the	casserole	about	half	an	hour	before	it	is
添加	这些	和	这	豌豆	到	这	沙锅	关于	一半	一个	小时	前	它	是

['redi] [tuː; tə] [teɪk] [frʌm; frəm] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] .

ready	to	take	from	the	oven	.
准备好	到	拿	从	这	烤箱	.

在砂锅菜即将出炉前约半小时，将这些食材与豌豆一起加入砂锅菜中。

[blæntʃt] [raɪs] ['ædɪd] [æt; ət] [ðə; ði] [seɪm] [taɪm] [ɪz] ['ɔːf(ə)n] [ə; eɪ] ['welkəm] [ə'dɪʃ(ə)n] .

Blanched	rice	added	at	the	same	time	is	often	a	welcome	addition	.
焯水	米	额外	在	这	相同的	时间	是	经常	一个	欢迎	添加	.

同时加入焯过的米饭通常是受欢迎的。

[wen] [bəuθ] [miːt] [ænd; ənd] ['vedʒtəb(ə)lz] [ɑːr; ər] ['tendər] ,

When	both	meat	and	vegetables	are	tender	,
什么时候	两个都	肉	和	蔬菜	是	投标	,

当肉和蔬菜都煮软后，

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] [ænd; ənd] [sɜːrv] [æt; ət] [wʌns] [ɪn] [ðə; ði] [dɪʃ] [ɪn] [wɪtʃ] [ˌaɪ 'tiː] [wʌz; wəz] [beɪkt] .

add	the	Lea	&	Perrins	'	Sauce	and	serve	at	once	in	the	dish	in	which	it	was	baked	.
添加	这	莉亚	&	佩林斯	-	酱	和	服务	在	一次	在	这	盘子	在	哪个	它	曾是	烘焙	.

加入李派林酱，然后立即用烘烤的烤盘盛出食用。

['roʊstɪd] [miːt] [loʊf]

ROASTED	MEAT	LOAF
烤	肉	面包

烤肉饼

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	with	Lea	&	Perrins	'	Sauce
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .

1	tablespoonful	of	Lea	&	Perrins	'	Sauce	.
1	一汤匙	的	莉亚	&	佩林斯	-	酱	.

汤匙李派林刈汁。

[θriː] ['kʌpˌfʊlz] [ʌv; əv] ['faɪnli] [graʊnd] [rɔː] [miːt] ([ə'baʊt] [ˌtuː'tuː] [paʊndz]) .

3	cupfuls	of	finely	ground	raw	meat	(	about	2	pounds	)	.
3	杯	的	精细地	地面	生的	肉	(	关于	2	磅	)	.

3 杯磨碎的生肉（约 2 磅）。

[ˌtuː'tuː] ['kʌpˌfʊlz] [ʌv; əv] [sɔːft] [bred] [krʌmz] .

2	cupfuls	of	soft	bread	crumbs	.
2	杯	的	柔软的	面包	面包屑	.

2 杯软面包屑。

[ˌtuː'tuː] ['slaɪsɪz] [ʌv; əv] ['beɪkən] .

2	slices	of	bacon	.
2	切片	的	熏肉	.

两片培根。

[wʌn] ['kʌpfʊl] [ʌv; əv] ['seləri] .

1	cupful	of	celery	.
1	一杯	的	芹菜	.

1 杯芹菜。

[wʌn] [griːn] ['pepər] .

1	green	pepper	.
1	绿色的	胡椒	.

1 个青椒。

[wʌn] ['ʌnjən] .

1	onion	.
1	洋葱	.

1 个洋葱。

[wʌn] [eg] .

1	egg	.
1	蛋	.

1个鸡蛋。

[mɪks][ðə; ði] ['faɪnli] [graʊnd] [miːt] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [bred] [krʌmz] [ænd; ənd] ['seləri] .

Mix	the	finely	ground	meat	with	the	bread	crumbs	and	celery	.
混合	这	精细地	地面	肉	和	这	面包	面包屑	和	芹菜	.

将绞碎的肉与面包屑和芹菜混合。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [tʃɑːpt] [griːn] ['pepər] , [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] ,

Add	the	chopped	green	pepper	,	a	little	salt	and	pepper	,
添加	这	切碎	绿色的	胡椒	,	一个	小的	盐	和	胡椒	,

加入切碎的青椒、少许盐和胡椒粉，

[ðə; ði] [eg] [wel] ['biːtn] [ænd; ənd][ðə; ði] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .

the	egg	well	beaten	and	the	Lea	&	Perrins	'	Sauce	.
这	蛋	出色地	被打败	和	这	莉亚	&	佩林斯	-	酱	.

将鸡蛋打散，加入李派林刈汁。

[ˌeɪ diː 'diː] [ɪ'nʌf] ['wɔːtər][tuː; tə] [meɪk] ['mɪkstʃər] [mɔɪst] [ænd; ənd] [pæk] ['ɪntuː] [griːst] [brɪk] - [ʃeɪpt]

Add	enough	water	to	make	mixture	moist	and	pack	into	greased	brick	-	shaped
添加	足够的	水	到	制作	混合物	潮湿	和	盒	进入	涂油	砖	-	形状

[pæn] .

pan	.
平底锅	.

加入足够的水使混合物湿润，然后将其压入涂有油脂的砖形烤盘中。

[pleɪs] [ɪn][aɪs] - [bɑːks][tuː; tə] [tʃɪl] [ænd; ənd] [rɪ'muːv] [wen] [koʊld][tuː; tə][ə; eɪ] [griːst] ['roʊstɪŋ] [pæn] ,

Place	in	ice	-	box	to	chill	and	remove	when	cold	to	a	greased	roasting	pan	,
地方	在	冰	-	盒子	到	寒意	和	消除	什么时候	寒冷的	到	一个	涂油	烘焙	平底锅	,

放入冰盒冷藏，冷却后取出放在抹了油的烤盘上。

['tɜːrnɪŋ] [ðə; ði][loʊf] [aʊt] [ʌv; əv][ðə; ði][moʊld] .

turning	the	loaf	out	of	the	mold	.
转弯	这	面包	出去	的	这	模具	.

将面包从模具中取出。

[pleɪs] [ðə; ði]['beɪkən] [kʌt] ['ɪntuː] [θɪk] [strɪps] [ɑːn][tɑːp][ʌv; əv][ðə; ði][loʊf][ænd; ənd]['ɔːlsoʊ]['slaɪsɪz][ʌv; əv]

Place	the	bacon	cut	into	thick	strips	on	top	of	the	loaf	and	also	slices	of
地方	这	熏肉	切	进入	厚的	条状物	在	顶部	的	这	面包	和	还	切片	的

[ðə; ði] ['ʌnjən] .

the	onion	.
这	洋葱	.

将切成厚条的培根放在面包上，再放上洋葱片。

[pɔːr] [ə; eɪ] ['kʌpfʊl] [ʌv; əv] [θɪn] [tə'meɪtoʊ] [sɔːs] ['oʊvər] [ðə; ði] [hoʊl] [ænd; ənd] [roʊst] [ðə; ði] [miːt] [ɪn] [ə; eɪ]

Pour	**a**	**cupful**	**of**	**thin**	**tomato**	**sauce**	**over**	**the**	**whole**	**and**	**roast**	**the**	**meat**	**in**	**a**
倒	一个	一杯	的	薄的	番茄	酱	超过	这	所有的	和	烤	这	肉	在	一个

[hɑːt] ['ʌv(ə)n] [fɔːr; fər] [frʌm; frəm] ['fɪfti] ['mɪnɪts] [tuː; tə] [æn; ən] ['aʊər] .

hot	**oven**	**for**	**from**	**fifty**	**minutes**	**to**	**an**	**hour**	**.**
热的	烤箱	为了	从	五十	分钟	到	一个	小时	.

在整块肉上浇上一杯稀番茄酱，然后在高温烤箱中烤制五十分钟至一小时。

[sɜːrv] [hɑːt] [wɪð; wɪθ] [tə'meɪtoʊ] [sɔːs] , [slaɪst] ['ʌnjən] [ænd; ənd] [krɪsp] ['beɪkən] .

Serve	**hot**	**with**	**Tomato**	**Sauce**	**,**	**sliced**	**onion**	**and**	**crisp**	**bacon**	**.**
服务	热的	和	番茄	酱	,	切片	洋葱	和	脆	熏肉	.

趁热食用，配番茄酱、洋葱片和脆培根。

[poʊ'lentə]

POLENTA

玉米粥

波伦塔

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	**with**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .

1	**tablespoonful**	**of**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**	**.**
1	一汤匙	的	莉亚	&	佩林斯	-	酱	.

汤匙李派林刈汁。

[wʌn] ['kʌpfʊl] [ʌv; əv] ['jeloʊ] ['kɔːrnmiːl] .

1	**cupful**	**of**	**yellow**	**cornmeal**	**.**
1	一杯	的	黄色的	玉米粉	.

1 杯黄色玉米粉。

[ˌtuː'tuː] ['kʌpˌfʊlz] [ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] .

2	**cupfuls**	**of**	**boiling**	**water**	**.**
2	杯	的	沸腾	水	.

2 杯沸水。

[ˌtuː'tuː] ['kʌpˌfʊlz] [ʌv; əv] [koʊld] ['wɔːtər] .

2	**cupfuls**	**of**	**cold**	**water**	**.**
2	杯	的	寒冷的	水	.

2 杯冷水。

[wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [sɔːlt] .

1	**teaspoonful**	**of**	**salt**	**.**
1	一茶匙	的	盐	.

1茶匙盐。

[ˌtuː'tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] .

2	**tablespoonfuls**	**of**	**butter**	**.**
2	汤匙	的	黄油	.

2汤匙黄油。

[fɔːr] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] ['greɪtɪd] [tʃiːz] .

4	**tablespoonfuls**	**of**	**grated**	**cheese**	**.**
4	汤匙	的	磨碎的	奶酪	.

4 汤匙磨碎的奶酪。

['kʌvər] [ðə; ði] ['kɔːrnmiːl] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [koʊld] ['wɔːtər] [ænd; ənd] [let] [stænd] [faɪv] ['mɪnɪts] .

Cover	**the**	**cornmeal**	**with**	**the**	**cold**	**water**	**and**	**let**	**stand**	**five**	**minutes**	**.**
覆盖	这	玉米粉	和	这	寒冷的	水	和	让	站立	五	分钟	.

用冷水浸没玉米粉，静置五分钟。

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər][ænd; ənd] [kʊk] [də'rektli; daɪ'rektli]['oʊvər][ðə; ði]['faɪər][fɔːr; fər][hæf]

Add	to	the	boiling	water	and	cook	directly	over	the	fire	for	half
添加	到	这	沸腾	水	和	厨师	直接地	超过	这	火	为了	一半

[æn; ən]['aʊər] .

an	hour	.
一个	小时	.

加入沸水中，直接在火上煮半小时。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][sɔːlt] , [ðə; ði] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] , [ðə; ði]['greɪtɪd] [tʃiːz] [ænd; ənd][ðə; ði] ['bʌtər] .

Add	the	salt	,	the	Lea	&	Perrins	'	Sauce	,	the	grated	cheese	and	the	butter	.
添加	这	盐	,	这	莉亚	&	佩林斯	-	酱	,	这	磨碎的	奶酪	和	这	黄油	.

加入盐、李派林酱、磨碎的奶酪和黄油。

[kʊk] [faɪv] ['mɪnɪts] [mɔːr] [ænd; ənd] [pɔːr] ['ɪntuː][ə; eɪ] ['bʌtərd] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ]

Cook	five	minutes	more	and	pour	into	a	buttered	baking	dish	and	serve	with
厨师	五	分钟	更多的	和	倒	进入	一个	涂黄油的	烘烤	盘子	和	服务	和

['kriːoʊl] [sɔːs] ['gɪv(ə)n][ɑːn][peɪdʒ][naɪn] .

Creole	Sauce	given	on	page	9	.
克里奥尔语	酱	给定	在	页	9	.

再煮五分钟，倒入涂了黄油的烤盘中，佐以第 9 页所示的克里奥尔酱汁即可食用。

[fraɪd] [poʊ'lentə]

FRIED	POLENTA
油煎	玉米粥

炸玉米粥

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	with	Lea	&	Perrins	'	Sauce
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[ə'laʊ] [ðə; ði][poʊ'lentə][tuː; tə] [kuːl] , [kʌt]['ɪntuː][wʌn] - [ɪntʃ] [skwer] ,

Allow	the	polenta	to	cool	,	cut	into	1	-	inch	squares	,
允许	这	玉米粥	到	凉爽的	,	切	进入	1	-	英寸	正方形	,

待玉米粥冷却后，切成1英寸见方的小块。

[roʊl][ɪn] [eg] [ænd; ənd] [bred] [krʌmz] [ænd; ənd][fraɪ][ɪn] [diːp] [fæt] .

roll	in	egg	and	bread	crumbs	and	fry	in	deep	fat	.
卷	在	蛋	和	面包	面包屑	和	炒	在	深的	胖的	.

裹上蛋液和面包屑，然后用油炸。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ][tə'meɪtoʊ] , ['kriːoʊl] [ɔːr] ['spænɪʃ] [sɔːs] ['gɪv(ə)n][ɑːn]['peɪdʒɪz][naɪn][ænd; ənd] - . [-]

Serve	with	Tomato	,	Creole	or	Spanish	Sauce	given	on	pages	9	and	10	.	[	20	]
服务	和	番茄	,	克里奥尔语	或者	西班牙语	酱	给定	在	页面	9	和	-	.	[	-	]

可搭配第 9 页和第 10 页提供的番茄酱、克里奥尔酱或西班牙酱食用。[20]

['tʃæptər] [viː]

CHAPTER	V
章	V

第五章

[egz] , ['ɔməlɪts] , [suː'fleɪ] , ['kriːoʊl] [ænd; ənd] [raɪs] ['dɪʃɪz]

EGGS	,	OMELETS	,	SOUFFLES	,	CREOLE	AND	RICE	DISHES
鸡蛋	,	煎蛋卷	,	舒芙蕾	,	克里奥尔语	和	米	菜肴

鸡蛋、煎蛋卷、舒芙蕾、克里奥尔菜和米饭

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	with	Lea	&	Perrins	'	Sauce
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[ˌaɪ 'tiː][ɪz]['ɔːlmoʊst] [ˌʌnbɪ'liːvəb(ə)l] [ʌn'tɪl][juː; jʊ][hæv; həv][traɪd][ˌaɪ 'tiː] — [tuː; tə][dɪ'skʌvər] [haʊ] [sər'praɪzɪŋli]

It	is	almost	unbelievable	until	you	have	tried	it	—	to	discover	how	surprisingly
它	是	几乎	难以置信	直到	你	有	尝试	它	—	到	发现	如何	出奇

[dɪ'lɪʃəs] [dʒʌst][ə; eɪ][drɑːp][ɔːr] [tuː] [ʌv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] [kæn; kən] [meɪk] [ə; eɪ][sɔːft] - [bɔɪld]

delicious	just	a	drop	or	two	of	Lea	&	Perrins	'	Sauce	can	make	a	soft	-	boiled
可口的	只是	一个	降低	或者	二	的	莉亚	&	佩林斯	-	酱	能	制作	一个	柔软的	-	煮沸

['brekfəst] [eg] [teɪst] .

breakfast	egg	taste	.
早餐	蛋	品尝	.

直到你亲身尝试过，才会相信这简直难以置信——只需一两滴李派林酱，就能让一颗溏心早餐蛋的味道变得如此美味。

[ænd; ənd] [wen] [juː; jʊ][hæv; həv][traɪd][ˌaɪ 'tiː] , [juː; jʊ] [wɪl] [wɑːnt] [ˌfɜːrðər'mɔːr] [tuː; tə][fraɪ][ænd; ənd]

And	when	you	have	tried	it	,	you	will	want	furthermore	to	fry	and
和	什么时候	你	有	尝试	它	,	你	将要	想	此外	到	炒	和

[poʊtʃ] , ['skræmb(ə)l] ,

poach	,	scramble	,
偷猎	,	争夺	,

尝试过之后，你还会想尝试煎、煮、炒等做法。

['ɑːmlət] [ænd; ənd] [suː'fleɪ] [ɔːl][ʌv; əv][ðə; ði] [egz] [ðæt] [juː; jʊ] [kʊk] [wɪð; wɪθ][dʒʌst][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][ʌv; əv] [liː]

omelet	and	soufflé	all	of	the	eggs	that	you	cook	with	just	a	little	of	Lea
煎蛋卷	和	舒芙蕾	全部	的	这	鸡蛋	那	你	厨师	和	只是	一个	小的	的	莉亚

& ['pɛrɪnz] - [sɔːs] ['ædɪd] [æz; əz][æn; ən][ɪ'nɪmɪtəb(ə)l] ['siːzənɪŋ] .

&	Perrins	'	Sauce	added	as	an	inimitable	seasoning	.
&	佩林斯	-	酱	额外	作为	一个	无比	调料	.

煎蛋卷和舒芙蕾，所有用鸡蛋烹制的菜肴，只需加入少许李派林酱汁作为独特的调味料即可。

[sɔːft] - [bɔɪld] [eg]

SOFT	-	BOILED	EGG
柔软的	-	煮沸	蛋

溏心蛋

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	with	Lea	&	Perrins	'	Sauce
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[ðer; ðər][ɑːr; ər] ['sevrəl] [weɪz] [ʌv; əv] ['kʊkɪŋ] [ə; eɪ][sɔːft] - [bɔɪld] [eg] — [ðə; ði][best][ʌv; əv] [wɪtʃ] [ɪz]

There	are	several	ways	of	cooking	a	soft	-	boiled	egg	—	the	best	of	which	is
那里	是	一些	方式	的	烹饪	一个	柔软的	-	煮沸	蛋	—	这	最好的	的	哪个	是

[nɑːt][tuː; tə][bɔɪl][ˌaɪ 'tiː][æt; ət][ɔːl] .

not	to	boil	it	at	all	.
不是	到	熬	它	在	全部	.

煮熟溏心蛋的方法有很多种，其中最好的方法就是根本不要煮。

[juːz][wʌn][paɪnt][ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər][fɔːr; fər] [iːtʃ] [eg] [tuː; tə][biː; bi] [kʊkt] .

Use	one	pint	of	boiling	water	for	each	egg	to	be	cooked	.
使用	一	品脱	的	沸腾	水	为了	每个	蛋	到	是	煮熟	.

每煮一个鸡蛋，需要使用一品脱沸水。

['kerfəli] ['loʊər][ðə; ði] [eg] ['ɪntuː][ðə; ði]['wɔːtər] ,

Carefully	lower	the	egg	into	the	water	,
小心	降低	这	蛋	进入	这	水	,

小心地将鸡蛋放入水中，

['kʌvər][ðə; ði] ['sɔːspæn] [ænd; ənd][let][stænd][ɑːn] [bæk] [ʌv; əv][stoʊv][fɔːr; fər] [eɪt] [ɔːr][ten] ['mɪnɪts] .

cover	the	saucepan	and	let	stand	on	back	of	stove	for	eight	or	ten	minutes	.
覆盖	这	平底锅	和	让	站立	在	后退	的	火炉	为了	八	或者	十	分钟	.

盖上锅盖，放在炉灶后方静置八到十分钟。

[duː][nɑːt] [ɪn'kriːs] [ɔːr] [dɪ'mɪnɪʃ] [hiːt] .
Do not increase or diminish heat .
做 不是 增加 或者 减少 热 .

不要增加或减少温度。

[ðə; ði] [waɪt] [ʌv; əv][ðə; ði] [eg] [wɪl] [biː; bi]['tendər][ænd; ənd][ðə; ði][joʊk][fɜːrm][ɔːl][ðə; ði] [wei] [θruː] ,
The white of the egg will be tender and the yolk firm all the way through ,
这 白色的 的 这 蛋 将要 是 投标 和 这 蛋黄 公司 全部 这 方式 通过 ,

蛋白会很嫩，蛋黄则会完全凝固。

[ɪn'sted] [ʌv; əv][ðə; ði][joʊk] ['biːɪŋ] ['pɑːrtli] [ˌʌn'kʊkt] [ænd; ənd][ðə; ði] [waɪt] ['veri] [tʌf] [æz; əz][ɪz][ðə; ði]
instead of the yolk being partly uncooked and the white very tough as is the
反而 的 这 蛋黄 存在 部分 生 和 这 白色的 非常 艰难的 作为 是 这
[keɪs] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [θriː] - ['mɪnɪt] [bɔɪld] [eg] .
case with a three - minute boiled egg .
案件 和 一个 三 - 分钟 煮沸 蛋 .

与煮三分钟的鸡蛋不同，煮熟的鸡蛋蛋黄不会部分未熟，蛋白也不会很硬。

[stɪl] [ə'nʌðər] [wei] [ɪz][tuː; tə][pʊt][ðə; ði] [eg] [ɑːn][ɪn][koʊld]['wɔːtər][ænd; ənd] [rɪ'muːv] [æz; əz] [suːn] [æz; əz]
Still another way is to put the egg on in cold water and remove as soon as
仍然 其他 方式 是 到 放 这 蛋 在 在 寒冷的 水 和 消除 作为 很快 作为
[ðə; ði]['wɔːtər][bɔɪlz] .
the water boils .
这 水 沸腾 .

另一种方法是将鸡蛋放入冷水中，待水沸腾后立即取出。

[rɪ'muːv] [eg] [frʌm; frəm] [ʃel] [tuː; tə][ə; eɪ][hɑːt] [eg] [kʌp][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][lɑːrdʒ] [piːs] [ʌv; əv]
Remove egg from shell to a hot egg cup and add a large piece of
消除 蛋 从 壳 到 一个 热的 蛋 杯子 和 添加 一个 大的 片 的
['bʌtər] ,
butter ,
黄油 ,

将鸡蛋从蛋壳中取出，放入热的蛋杯中，加入一大块黄油。

[ə; eɪ][bɪt][ʌv; əv][sɔːlt][ænd; ənd][ˌtuː'tuː][ɔːr][θriː][drɑːps][ʌv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .
a bit of salt and 2 or 3 drops of Lea & Perrins ' Sauce .
一个 少量 的 盐 和 2 或者 3 滴 的 莉亚 & 佩林斯 - 酱 .

加一点盐和2到3滴李派林刈汁。

[blend] [wel] [ænd; ənd] [sɜːrv] [æt; ət][wʌns] .
Blend well and serve at once .
混合 出色地 和 服务 在 一次 .

充分搅拌后立即食用。

[fraɪd] [egz]
FRIED EGGS
油煎 鸡蛋

煎蛋

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved with Lea & Perrins ' Sauce
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[egz] [ʃʊd; ʃəd]['nevər][biː; bi][fraɪd] , [æz; əz] [ðɪs] ['meθəd] [ʌv; əv] ['kʊkɪŋ] , [laɪk] ['bɔɪlɪŋ] , ['tʌfnz]
Eggs should never be fried , as this method of cooking , like boiling , toughens
鸡蛋 应该 绝不 是 油煎 , 作为 这 方法 的 烹饪 , 喜欢 沸腾 , 增强
[ðə; ði][æl'bjuːmən] .
the albumen .
这 蛋白 .

鸡蛋绝对不能煎，因为这种烹饪方法和煮鸡蛋一样，会使蛋白变硬。

[haʊ'evər] , [ɪf] [jʊr; jər]['fæməli][mʌst; məst][hæv; həv][fraɪd] [egz] ,
However , if your family must have fried eggs ,
然而 , 如果 你的 家庭 必须 有 油煎 鸡蛋 ,

但是，如果你的家人一定要吃煎蛋，

[juː; jʊ] [wɪl] [faɪnd][ðə; ði] [ə'dɪʃ(ə)n] [ʌv; əv][ə; eɪ] ['tɪspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] [tuː; tə][ðə; ði]
you will find the addition of a teaspoonful of Lea & Perrins ' Sauce to the
你 将要 寻找 这 添加 的 一个 一茶匙 的 莉亚 & 佩林斯 - 酱 到 这
[fæt][ɪn] [wɪtʃ] [ðeɪ] [ɑːr; ər] [kʊkt] [ə; eɪ][dɪ'saɪdɪd] [ɪm'pruːvmənt] [tuː; tə][ðə; ði] [egz] .
fat in which they are cooked a decided improvement to the eggs .
胖的 在 哪个 他们 是 煮熟 一个 决定 改进 到 这 鸡蛋 .

你会发现，在煮鸡蛋的油脂中加入一茶匙李派林酱，可以显著改善鸡蛋的口感。

[pʊt][ðə; ði] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] [ɑːn][ðə; ði] ['teɪbl] [ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [egz] .
Put the Lea & Perrins ' Sauce on the table and serve with the eggs .
放 这 莉亚 & 佩林斯 - 酱 在 这 桌子 和 服务 和 这 鸡蛋 .

将李派林酱汁放在桌上，与鸡蛋一起上桌。

[poʊtʃt] [egz]
POACHED EGGS
偷猎 鸡蛋

水煮蛋

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved with Lea & Perrins ' Sauce
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[brʌʃ] [ə; eɪ] ['hevi] ['aɪərn] ['fraɪɪŋ] [pæn][wɪð; wɪθ][ɔɪl][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər][tuː; tə][ðə; ði]
Brush a heavy iron frying pan with oil and add boiling water to the
刷子 一个 重的 铁 煎炸 平底锅 和 油 和 添加 沸腾 水 到 这
[depθ] [ʌv; əv][æn; ən] [ɪntʃ] [ɔːr] [mɔːr] .
depth of an inch or more .
深度 的 一个 英寸 或者 更多的 .

在厚重的铁煎锅上刷一层油，然后加入沸水，水深至少一英寸。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] [ænd; ənd][ə; eɪ] [pɪntʃ] [ʌv; əv][sɔːlt] .
Add 1 tablespoonful of Lea & Perrins ' Sauce and a pinch of salt .
添加 1 一汤匙 的 莉亚 & 佩林斯 - 酱 和 一个 捏 的 盐 .

加入 1 汤匙李派林酱和一小撮盐。

[breɪk] [freʃ] [egz] ['ɪntuː][ə; eɪ] ['sɔːsər] [ænd; ənd]['dʒentli][slɪp][frʌm; frəm] ['sɔːsər] [tuː; tə]['wɔːtər] .
Break fresh eggs into a saucer and gently slip from saucer to water .
休息 新鲜的 鸡蛋 进入 一个 碟子 和 轻轻地 滑 从 碟子 到 水 .

将新鲜鸡蛋打入碟子中，然后轻轻地将鸡蛋从碟子滑入水中。

[kʊk] [wɪ'ðaʊt] [ə'laʊɪŋ] ['wɔːtər][tuː; tə][bɔɪl] [ʌn'tɪl][ðə; ði] [eg] [ɪz][fɜːrm] .
Cook without allowing water to boil until the egg is firm .
厨师 没有 允许 水 到 熬 直到 这 蛋 是 公司 .

煮至鸡蛋凝固，期间不要让水沸腾。

[rɪ'muːv] [wɪð; wɪθ] ['skɪmər] [ɔːr] ['kwɪkli] [dɪp] [piːs] [ʌv; əv] [toʊst] ['ʌndər] [eg] [ænd; ənd][lɪft] [aʊt][æt; ət]
Remove with skimmer or quickly dip piece of toast under egg and lift out at
消除 和 撇渣器 或者 迅速地 蘸 片 的 吐司 在下面 蛋 和 举起 出去 在
[wʌns] .
once .
一次 .

用漏勺捞出，或者迅速将一片吐司浸入蛋液中，然后立即取出。

[dreɪn] , [ðen] [pʊt][ɑːn][hɑːt] [pleɪt] [ænd; ənd] [sɜːrv] .
Drain , then put on hot plate and serve .
流走 , 然后 放 在 热的 盘子 和 服务 .

沥干水分，然后放在热板上即可食用。

[ɪf] [wʌn][ɪz] ['fɔːrtʃənət] [ɪ'nʌf] [tuː; tə][hæv; həv][æn; ən] [eg] ['poʊtʃər] , ['poʊtʃɪŋ] [egz] [ɪz][æn; ən]

If	one	is	fortunate	enough	to	have	an	egg	poacher	,	poaching	eggs	is	an
如果	一	是	幸运	足够的	到	有	一个	蛋	偷猎者	,	偷猎	鸡蛋	是	一个

['iːv(ə)n]['sɪmpəlɚ, 'sɪmplɚ] ['mætər] .

even	simpler	matter	.
甚至	更简单	事情	.

如果幸运地拥有一台煮蛋器，煮荷包蛋就更加简单了。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] [ɑːn][ðə; ðɪ] ['teɪbl] .

Serve	with	Lea	&	Perrins	'	Sauce	on	the	table	.
服务	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱	在	这	桌子	.

佐以李派林唸汁上桌。

[beɪkt] [eg]

BAKED	EGG
烘焙	蛋

烤鸡蛋

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	with	Lea	&	Perrins	'	Sauce
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[griːs] [æn; ən][ˌɪndɪ'vɪdʒuəl] [glæs] [ɔːr]['faɪər] - [pruːf] ['ræməkɪn][wɪð; wɪθ][ɔɪl][ɔːr] ['bʌtər] [ænd; ənd] [breɪk]

Grease	an	individual	glass	or	fire	-	proof	ramekin	with	oil	or	butter	and	break
润滑脂	一个	个人	玻璃	或者	火	-	证明	烤盅	和	油	或者	黄油	和	休息

[æn; ən] [eg] ['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː] .

an	egg	into	it	.
一个	蛋	进入	它	.

在单个玻璃或耐火烤碗中涂上油或黄油，然后打入一个鸡蛋。

['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ][sɔːlt][ænd; ənd]['siːz(ə)n][wɪð; wɪθ][ə; eɪ][fjuː][drɑːps][ʌv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .

Sprinkle	with	salt	and	season	with	a	few	drops	of	Lea	&	Perrins	'	Sauce	.
撒	和	盐	和	季节	和	一个	很少	滴	的	莉亚	&	佩林斯	-	酱	.

撒上盐，再滴几滴李派林唸汁调味。

[beɪk] [sə'raʊndɪd] [baɪ]['wɔːtər][ɪn][ə; eɪ] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n][fɔːr; fər][frʌm; frəm][faɪv][tuː; tə][ten] ['mɪnɪts]

Bake	surrounded	by	water	in	a	moderate	oven	for	from	five	to	ten	minutes
烤	包围	经过	水	在	一个	缓和	烤箱	为了	从	五	到	十	分钟

[ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] [æt; ət][ðə; ðɪ] ['teɪbl] .

and	serve	with	Lea	&	Perrins	'	Sauce	at	the	table	.
和	服务	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱	在	这	桌子	.

将面团放入烤箱，周围加水，烘烤五到十分钟，然后佐以李派林酱汁上桌。

[eg] [ɪn] [nest]

EGG	IN	NEST
蛋	在	巢

巢中的蛋

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	with	Lea	&	Perrins	'	Sauce
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[biːt] [ðə; ðɪ] [waɪt] [ʌv; əv][æn; ən] [eg] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['sprɪŋklɪŋ] [ʌv; əv][sɔːlt][ʌn'tɪl] [laɪt] [ænd; ənd] ['frɔːθi]

Beat	the	white	of	an	egg	with	a	sprinkling	of	salt	until	light	and	frothy
打	这	白色的	的	一个	蛋	和	一个	洒	的	盐	直到	光	和	泡沫状的

[ænd; ənd][paɪl][ɑːn][tɑːp][ʌv; əv][ə; eɪ] [piːs] [ʌv; əv] [toʊst] [ɪn][æn; ən][ˌɪndɪ'vɪdʒuəl] ['ʌvnwer] [dɪʃ] .

and	pile	on	top	of	a	piece	of	toast	in	an	individual	ovenware	dish	.
和	桩	在	顶部	的	一个	片	的	吐司	在	一个	个人	烤箱用具	盘子	.

将蛋清加少许盐打发至蓬松起泡，然后铺在烤盘中的一片吐司上。

[meɪk] [ə; eɪ] [slaɪt] [dent] [ɑːn][ðə; ði] [tɑːp][ʌv; əv][ðə; ði] [eg] [waɪt] [ænd; ənd] ['kerfəli] [pleɪs] [ðə; ði] [joʊk]
Make **a** **slight** **dent** **on** **the** **top** **of** **the** **egg** **white** **and** **carefully** **place** **the** **yolk**
制作 一个 轻微 凹痕 在 这 顶部 的 这 蛋 白色的 和 小心 地方 这 蛋黄
[ɪn][ðə; ði]['sentər] ;
in **the** **center** **;**
在 这 中心 ;

在蛋白顶部轻轻按出一个凹陷，小心地将蛋黄放在中间；

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][drɑːp][ʌv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .
add **a** **drop** **of** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce** **.**
添加 一个 降低 的 莉亚 & 佩林斯 - 酱 .

加入一滴李派林唸汁。

[pleɪs] [ɪn][ə; eɪ][pæn][ʌv; əv]['wɔːtər][ænd; ənd] [kʊk] [ɪn][ə; eɪ] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n][ʌn'tɪl][joʊk][ænd; ənd] [waɪt]
Place **in** **a** **pan** **of** **water** **and** **cook** **in** **a** **moderate** **oven** **until** **yolk** **and** **white**
地方 在 一个 平底锅 的 水 和 厨师 在 一个 缓和 烤箱 直到 蛋黄 和 白色的
[ɑːr; ər][set] .
are **set** **.**
是 放 .

放入装有水的锅中，用中等温度的烤箱烤至蛋黄和蛋白凝固。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] [æt; ət][ðə; ði] ['teɪbl] . [-]
Serve **with** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce** **at** **the** **table** **.** **[** **21** **]**
服务 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱 在 这 桌子 . [-]

佐以李派林酱汁上桌。[21]

[ʃɜɹd] [eg]
SHIRRED **EGG**
褶皱 蛋

褶皱蛋

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved **with** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce**
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] [tuː; tə][ˌtuː'tuː] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ʌv; əv] ['faɪnli]
Add **1** **teaspoonful** **of** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce** **to** **2** **tablespoonfuls** **of** **finely**
添加 1 一茶匙 的 莉亚 & 佩林斯 - 酱 到 2 汤匙 的 精细地
[tʃɑːpt] [hæm][ɔːr]['beɪkən][ænd; ənd][ˌtuː'tuː] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ʌv; əv] [bred] [krʌmz] .
chopped **ham** **or** **bacon** **and** **2** **tablespoonfuls** **of** **bread** **crumbs** **.**
切碎 火腿 或者 熏肉 和 2 汤匙 的 面包 面包屑 .

将 1 茶匙李派林酱加入 2 汤匙切碎的火腿或培根和 2 汤匙面包屑中。

[ˌeɪ diː 'diː] [ɪ'nʌf] [ɔɪl][ɔːr] ['bʌtər] [tuː; tə][blend] [wel] ,
Add **enough** **oil** **or** **butter** **to** **blend** **well** **,**
添加 足够的 油 或者 黄油 到 混合 出色地 ,

加入足够的油或黄油，使其充分混合。

[ænd; ənd] [pres] [ə'genst] [ðə; ði] ['bʌtərd] [saɪdz][ænd; ənd] ['bɑːtəm] [ʌv; əv][æn; ən][ˌɪndɪ'vɪdʒuəl] ['beɪkɪŋ]
and **press** **against** **the** **buttered** **sides** **and** **bottom** **of** **an** **individual** **baking**
和 按 反对 这 涂黄油的 侧面 和 底部 的 一个 个人 烘烤
[dɪʃ] .
dish **.**
盘子 .

然后按压在涂有黄油的烤盘的侧面和底部。

[breɪk] [æn; ən] [eg] ['ɪntuː][ðə; ði] [dɪʃ] [ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l][tɑːp][wɪð; wɪθ] ['bʌtərd] [bred] [krʌmz] .
Break **an** **egg** **into** **the** **dish** **and** **sprinkle** **top** **with** **buttered** **bread** **crumbs** **.**
休息 一个 蛋 进入 这 盘子 和 撒 顶部 和 涂黄油的 面包 面包屑 .

在盘子里打入一个鸡蛋，然后在上面撒上涂了黄油的面包屑。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] , [ðə; ði] [dɪʃ] ['biːɪŋ] [sə'raʊndɪd] [wɪð; wɪθ][hɑːt]['wɔːtər] .

Bake	**in**	**a**	**moderate**	**oven**	**,**	**the**	**dish**	**being**	**surrounded**	**with**	**hot**	**water**	**.**
烤	在	一个	缓和	烤箱	,	这	盘子	存在	包围	和	热的	水	.

在温度适宜的烤箱中烘烤，烤盘周围需注入热水。

[sɜːrv] [ɪn][ðə; ði] [dɪʃ] [ɪn] [wɪtʃ] [ˌaɪ 'tiː][wʌz; wəz] [beɪkt] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] [æt; ət][ðə; ði]

Serve	**in**	**the**	**dish**	**in**	**which**	**it**	**was**	**baked**	**with**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**	**at**	**the**
服务	在	这	盘子	在	哪个	它	曾是	烘焙	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱	在	这

['teɪbl] .

table	**.**
桌子	.

用烘烤的烤盘盛装，佐以李派林酱汁上桌。

[mæʃt] [pə'teɪtoʊ] , ['spɪnɪtʃ] [ɔːr][tə'meɪtoʊ][ɑːr; ər]['ɔːf(ə)n] [juːst] [tuː; tə] [fɪl] [saɪdz] [ænd; ənd] ['bɑːtəm] [ʌv; əv]

Mashed	**potato**	**,**	**spinach**	**or**	**tomato**	**are**	**often**	**used**	**to**	**fill**	**sides**	**and**	**bottom**	**of**
捣碎	土豆	,	菠菜	或者	番茄	是	经常	用过的	到	充满	侧面	和	底部	的

['ræməkɪn] .

ramekin	**.**
烤盅	.

土豆泥、菠菜泥或番茄泥通常用来填充烤盅的侧面和底部。

['skræmbld] [egz]

SCRAMBLED	**EGGS**
打乱	鸡蛋

炒鸡蛋

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	**with**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[ɪn] ['skræmblɪŋ] [egz] , [greɪt] [ker] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['eksəd] [ɪn][ðə; ði] ['kʊkɪŋ] , [ðə; ði]['mɪkstʃər] ['biːɪŋ]

In	**Scrambling**	**eggs**	**,**	**great**	**care**	**should**	**be**	**exercised**	**in**	**the**	**cooking**	**,**	**the**	**mixture**	**being**
在	争抢	鸡蛋	,	伟大的	关心	应该	是	锻炼	在	这	烹饪	,	这	混合物	存在

[ʌv; əv][ə; eɪ] ['kʌstərd] - [laɪk] ,

of	**a**	**custard**	**-**	**like**	**,**
的	一个	蛋奶冻	-	喜欢	,

制作炒鸡蛋时，烹饪过程中要格外小心，因为混合物呈类似蛋奶糊的质地。

['kriːmi] [kən'sɪstənsi] [wen] ['fɪnɪʃt] , [ænd; ənd][nɑːt][draɪ][ænd; ənd] ['lʌmpi] [æz; əz][sʌm; səm]

creamy	**consistency**	**when**	**finished**	**,**	**and**	**not**	**dry**	**and**	**lumpy**	**as**	**some**
奶油状	一致性	什么时候	完成的	,	和	不是	干燥	和	凹凸不平	作为	一些

['skræmbld] [egz] [bɪ'kʌm] .

scrambled	**eggs**	**become**	**.**
打乱	鸡蛋	变得	.

做好后呈奶油状，不会像有些炒鸡蛋那样干巴巴的、结块的。

[ðə; ði]['siːkrət][ɪz][ɪn] [ə'laʊɪŋ] [ðə; ði] [eg] [tuː; tə] [kʊk] [æz; əz] [mʌtʃ] [ɪn][ðə; ði] [hiːt] [ʌv; əv][ðə; ði][pæn]

The	**secret**	**is**	**in**	**allowing**	**the**	**egg**	**to**	**cook**	**as**	**much**	**in**	**the**	**heat**	**of**	**the**	**pan**
这	秘密	是	在	允许	这	蛋	到	厨师	作为	很多	在	这	热	的	这	平底锅

[æz; əz]['oʊvər][ðə; ði]['faɪər] .

as	**over**	**the**	**fire**	**.**
作为	超过	这	火	.

秘诀在于让鸡蛋在锅里的热度和在火上烤熟的程度一样多。

[kiːp] ['stɜːrɪŋ] [ðə; ði]['mɪkstʃər] ['kɑːnstəntli] [rɪ'muːvɪŋ] [ðə; ði][pæn][frʌm; frəm][ðə; ði]['faɪər] [ɪf] [ðə; ði] [egz]

Keep	**stirring**	**the**	**mixture**	**constantly**	**removing**	**the**	**pan**	**from**	**the**	**fire**	**if**	**the**	**eggs**
保持	搅拌	这	混合物	不断地	移除	这	平底锅	从	这	火	如果	这	鸡蛋

[siːm] [tuː; tə][get] [tuː] [draɪ][ɪn] ['eni] [wʌn][spɑːt] .

seem	**to**	**get**	**too**	**dry**	**in**	**any**	**one**	**spot**	**.**
似乎	到	得到	也	干燥	在	任何	一	点	.

不断搅拌混合物，如果鸡蛋的某个地方看起来太干，就把锅从火上移开。

[ɪn] ['skræmblɪŋ] [egz] , [biːt] [ðə; ðɪ] [eg] [ʌn'tɪl] [laɪt] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][fɔːr; fər] [iːtʃ] [eg] [juːst] ,

In	scrambling	eggs	,	beat	the	egg	until	light	and	add	for	each	egg	used	,
在	争抢	鸡蛋	,	打	这	蛋	直到	光	和	添加	为了	每个	蛋	用过的	,

炒鸡蛋时，将鸡蛋打发至蓬松，每用一个鸡蛋就加入适量水。

[ˌtuː'tuː] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ʌv; əv]['wɔːtər][ænd; ənd][ə; eɪ] [fjuː] [drɑːps][ʌv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .

2	tablespoonfuls	of	water	and	a	few	drops	of	Lea	&	Perrins	'	Sauce	.
2	汤匙	的	水	和	一个	很少	滴	的	莉亚	&	佩林斯	-	酱	.

2 汤匙水和几滴李派林刈汁。

['ɔməlɪts] [ænd; ənd] [suː'fleɪ]

OMELETS	AND	SOUFFLES
煎蛋卷	和	舒芙蕾

煎蛋卷和舒芙蕾

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	with	Lea	&	Perrins	'	Sauce
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[æn; ən] ['ɑːmlət] [meɪ] [biː; bi] [meɪd] [wɪð; wɪθ][ɔːr] [wɪ'ðaʊt] ['sepəreitiŋ] [ðə; ðɪ] [joʊk] [ænd; ənd] [waɪts]

An	omelet	may	be	made	with	or	without	separating	the	yolks	and	whites
一个	煎蛋卷	可能	是	制成	和	或者	没有	分离	这	蛋黄	和	白人

[ʌv; əv][ðə; ðɪ] [egz] ,

of	the	eggs	,
的	这	鸡蛋	,

煎蛋卷可以分离蛋黄和蛋白，也可以不分离。

[ðə; ðɪ][wʌn] ['biːɪŋ] [kɔːld] [ə; eɪ][pleɪn] — [ðə; ðɪ] ['ʌðər] [ə; eɪ] ['flʌfi] ['ɑːmlət] .

the	one	being	called	a	plain	—	the	other	a	fluffy	omelet	.
这	一	存在	称为	一个	清楚的	—	这	其他	一个	蓬松的	煎蛋卷	.

一个被称为普通煎蛋卷，另一个被称为蓬松煎蛋卷。

[ə; eɪ] [suː'fleɪ] [ɪz][ə; eɪ] ['flʌfi] ['ɑːmlət] [meɪd] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [waɪt] [sɔːs] [faʊn'deɪʃ(ə)n][ænd; ənd] [beɪkt] [ɪn]

A	soufflé	is	a	fluffy	omelet	made	with	a	white	sauce	foundation	and	baked	in
一个	舒芙蕾	是	一个	蓬松的	煎蛋卷	制成	和	一个	白色的	酱	基础	和	烘焙	在

[ðə; ðɪ]['ʌv(ə)n] .

the	oven	.
这	烤箱	.

舒芙蕾是一种蓬松的煎蛋卷，以白酱为底，在烤箱中烘烤而成。

[tʃiːz] , [tə'meɪtoʊz] , [tʃɑːpt] [miːts] [ænd; ənd]['vedʒtəb(ə)lz][ɑːr; ər][ɔːl] [ə'træktɪv] [ə'dɪʃənz] [tuː; tə]

Cheese	,	tomatoes	,	chopped	meats	and	vegetables	are	all	attractive	additions	to
奶酪	,	西红柿	,	切碎	肉类	和	蔬菜	是	全部	吸引人的	新增内容	到

[ðiːz] ['dɪʃɪz] ,

these	dishes	,
这些	菜肴	,

奶酪、西红柿、肉末和蔬菜都是这些菜肴的理想配料。

[bʌt; bət] , [noʊ] ['mætər] [wʌt] [els] [meɪ] [biː; bi] ['ædɪd] ,

but	,	no	matter	what	else	may	be	added	,
但	,	不	事情	什么	别的	可能	是	额外	,

但是，无论之后还会添加什么，

[liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] [æz; əz][ə; eɪ] ['siːzənɪŋ] [fɔːr; fər] ['ɔməlɪts] [ænd; ənd] [ˌsuː'fleɪz] ['kænɑːt][biː; bi]

Lea	&	Perrins	'	Sauce	as	a	seasoning	for	omelets	and	soufflés	cannot	be
莉亚	&	佩林斯	-	酱	作为	一个	调料	为了	煎蛋卷	和	舒芙蕾	不能	是

['iːkwəld] .

equalled	.
等于	.

用李派林酱汁来调味煎蛋卷和舒芙蕾，味道无可匹敌。

[pleɪn] ['ɑːmlət]
PLAIN **OMELET**
清楚的 煎蛋卷

原味煎蛋卷

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved **with** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce**
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .
1 **tablespoonful** **of** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce** **.**
1 一汤匙 的 莉亚 & 佩林斯 - 酱 .

汤匙李派林刈汁。

[θriː] [egz] .
3 **eggs** **.**
3 鸡蛋 .

3个鸡蛋。

[θriː] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ʌv; əv]['wɔːtər] .
3 **tablespoonfuls** **of** **water** **.**
3 汤匙 的 水 .

3汤匙水。

[wʌn] / [fɔːr] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] .
1 **/** **4** **teaspoonful** **of** **salt** **.**
1 / 4 一茶匙 的 盐 .

1/4茶匙盐。

[wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] .
1 **tablespoonful** **of** **butter** **.**
1 一汤匙 的 黄油 .

1汤匙黄油。

[biːt] [ðə; ði] [egz] [wɪ'ðaʊt] ['sepəreitiŋ] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['wɔːtər] .
Beat **the** **eggs** **without** **separating** **and** **add** **the** **water** **.**
打 这 鸡蛋 没有 分离 和 添加 这 水 .

将鸡蛋打散，不要让蛋黄和蛋黄分离，然后加入水。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][sɔːlt] , [ðə; ði] ['bʌtər] [meltid][ænd; ənd][ðə; ði] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .
Add **the** **salt** **,** **the** **butter** **melted** **and** **the** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce** **.**
添加 这 盐 , 这 黄油 融化 和 这 莉亚 & 佩林斯 - 酱 .

加入盐、融化的黄油和李派林酱。

[hiːt] [ə; eɪ] ['hevi] ['aɪərn] ['fraɪɪŋ] [pæn][ænd; ənd] [griːs] [wel] [wɪð; wɪθ][ɔɪl] , ['beɪkən][fæt][ɔːr] ['ʃɔːrtnɪŋ] .
Heat **a** **heavy** **iron** **frying** **pan** **and** **grease** **well** **with** **oil** **,** **bacon** **fat** **or** **shortening** **.**
热 一个 重的 铁 煎炸 平底锅 和 润滑脂 出色地 和 油 , 熏肉 胖的 或者 缩短 .

将厚重的铁煎锅加热，并涂抹足量的油、培根油或起酥油。

[pɔːr] [ɪn][ðə; ði] [eg] [ænd; ənd] ['loʊər] [hiːt] ['ʌndər][pæn] . [tɪlt][pæn] ['bækwərd] [ænd; ənd]['fɔːrwərd]
Pour **in** **the** **egg** **and** **lower** **heat** **under** **pan** **.** **Tilt** **pan** **backward** **and** **forward**
倒 在 这 蛋 和 降低 热 在下面 平底锅 . 倾斜 平底锅 落后 和 向前
[ænd; ənd][frʌm; frəm][saɪd][tuː; tə][saɪd] ,
and **from** **side** **to** **side** **,**
和 从 边 到 边 ,

倒入鸡蛋，调小锅火。前后左右倾斜锅子，

[ə'laʊɪŋ] ['lɪkwɪd][tuː; tə][rʌn] ['ʌndər] [eg] [æz; əz][ˌaɪ 'tiː] [kʊks] .
allowing **liquid** **to** **run** **under** **egg** **as** **it** **cooks** **.**
允许 液体 到 跑步 在下面 蛋 作为 它 厨师 .

让液体在鸡蛋烹饪过程中流到鸡蛋下面。

[wen] [kʊkt] [θruːˈaʊt] , [rʌn] [ˈspætʃəlɪt] [ɔːr] [naɪf] [ˈʌndər] [ˈɑːmlət] [ænd; ənd][roʊl][ˌaɪ ˈtiː][ˈɪntuː][ə; eɪ]
When **cooked** **throughout** **,** **run** **spatulate** **or** **knife** **under** **omelet** **and** **roll** **it** **into** **a**
什么时候 煮熟 自始至终 ，跑步 铲状 或者 刀 在下面 煎蛋卷 和 卷 它 进入 一个
[roʊl] .
roll **.**
卷 .

煎蛋完全熟透后，用锅铲或刀子从蛋饼底部划过，然后将其卷成卷。

[tɜːrn] [aʊt] [ɑːn] [ˈplætər] [ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [toʊst] [ɔːr] [ˈeni] [dɪˈzaɪrd] [əˈdɪʃ(ə)n] .
Turn **out** **on** **platter** **and** **serve** **with** **toast** **or** **any** **desired** **addition** **.**
转动 出去 在 拼盘 和 服务 和 吐司 或者 任何 想要的 添加 .

将成品盛入盘中，配烤面包或其他任何你喜欢的配料即可食用。

[ˈflʌfi] [ˈɑːmlət]
FLUFFY **OMELET**
蓬松的 煎蛋卷

蓬松煎蛋卷

[ɪmˈpruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & [ˈpɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved **with** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce**
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[wʌn] [ˈteblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [liː] & [ˈpɛrɪnz] - [sɔːs] .
1 **tablespoonful** **of** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce** **.**
1 一汤匙 的 莉亚 & 佩林斯 - 酱 .

汤匙李派林刈汁。

[fɔːr] [egz] .
4 **eggs** **.**
4 鸡蛋 .

4个鸡蛋。

[sɪks] [ˈteɪblˌspuːnfʊl] [ʌv; əv][ˈwɔːtər] .
6 **tablespoonfuls** **of** **water** **.**
6 汤匙 的 水 .

6 汤匙水。

[wʌn] / [ˌtuːˈtuː] [ˈtɪspʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] .
1 **/** **2** **teaspoonful** **of** **salt** **.**
1 / 2 一茶匙 的 盐 .

半茶匙盐。

[wʌn] [ˈteblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [ˈbʌtər] .
1 **tablespoonful** **of** **butter** **.**
1 一汤匙 的 黄油 .

1汤匙黄油。

[ˈseprət] [ðə; ði] [egz] ; [ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði][ˈwɔːtər] , [sɔːlt][ænd; ənd][meltid] [ˈbʌtər] [tuː; tə][ðə; ði] [joʊk] .
Separate **the** **eggs** **;** **add** **the** **water** **,** **salt** **and** **melted** **butter** **to** **the** **yolks** **.**
分离 这 鸡蛋 ; 添加 这 水 , 盐 和 融化 黄油 到 这 蛋黄 .

将鸡蛋分离；在蛋黄中加入水、盐和融化的黄油。

[ˈɔːlsoʊ][ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði] [liː] & [ˈpɛrɪnz] - [sɔːs] .
Also **add** **the** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce** **.**
还 添加 这 莉亚 & 佩林斯 - 酱 .

还要加入李派林嗯汁。

[biːt] [ðə; ði] [waɪts] [ʌn'tɪl] [laɪt] [ænd; ənd] ['frɔːθi] [ænd; ənd] ['kerfəli] [foʊld][ðem; ðəm]['ɪntuː][ðə; ði] [joʊk]

Beat	**the**	**whites**	**until**	**light**	**and**	**frothy**	**and**	**carefully**	**fold**	**them**	**into**	**the**	**yolks**
打	这	白人	直到	光	和	泡沫状的	和	小心	折叠	他们	进入	这	蛋黄

.

:

.

将蛋白打发至蓬松起泡，然后小心地将其拌入蛋黄中。

[griːs] [ə; eɪ] ['hevi] ['aɪərn][pæn][wɪð; wɪθ]['beɪkən][fæt][ænd; ənd] [pɔːr] [ɪn][ðə; ði] ['ɑːmlət] .

Grease	**a**	**heavy**	**iron**	**pan**	**with**	**bacon**	**fat**	**and**	**pour**	**in**	**the**	**omelet**	**.**
润滑脂	一个	重的	铁	平底锅	和	熏肉	胖的	和	倒	在	这	煎蛋卷	.

在厚重的铁锅里抹上培根油，然后倒入煎蛋。

['loʊər] [hiːt] ['ʌndər][pæn][ænd; ənd][let] [kʊk] ['sloʊli] [ʌn'tɪl] [braʊn] [ɑːn][ðə; ði] ['bɑːtəm] [ænd; ənd]

Lower	**heat**	**under**	**pan**	**and**	**let**	**cook**	**slowly**	**until**	**brown**	**on**	**the**	**bottom**	**and**
降低	热	在下面	平底锅	和	让	厨师	缓慢地	直到	棕色的	在	这	底部	和

['ɔːlmoʊst][draɪ] .

almost	**dry**	**.**
几乎	干燥	.

调低锅底火力，慢慢烹煮至底部呈棕色且水分几乎收干。

[pleɪs] [lɪd]['oʊvər][pæn][ænd; ənd][let][draɪ][ɑːn][tɑːp] , [ɔːr] [pleɪs] [ɪn]['ʌv(ə)n][fɔːr; fər] [tuː] ['mɪnɪts] .

Place	**lid**	**over**	**pan**	**and**	**let**	**dry**	**on**	**top**	**,**	**or**	**place**	**in**	**oven**	**for**	**two**	**minutes**	**.**
地方	盖	超过	平底锅	和	让	干燥	在	顶部	,	或者	地方	在	烤箱	为了	二	分钟	.

将锅盖盖在锅上，让其表面干燥，或者放入烤箱烤两分钟。

[kʌt] [ðə; ði] ['ɑːmlət] ['laɪtli] [ɑːn][ðə; ði][tɑːp][ænd; ənd][foʊld]['oʊvər] [wɪ'ðaʊt] ['breɪkɪŋ] ['ʌndər][pɑːrt] .

Cut	**the**	**omelet**	**lightly**	**on**	**the**	**top**	**and**	**fold**	**over**	**without**	**breaking**	**under**	**part**	**.**
切	这	煎蛋卷	轻轻	在	这	顶部	和	折叠	超过	没有	打破	在下面	部分	.

轻轻划开蛋饼顶部，然后对折，不要弄破底部。

[tɜːrn] [aʊt] [ɑːn] ['plætər] [ænd; ənd] [sɜːrv] [æt; ət][wʌns] . [-]

Turn	**out**	**on**	**platter**	**and**	**serve**	**at**	**once**	**.**	**[**	**22**	**]**
转动	出去	在	拼盘	和	服务	在	一次	.	[	-	]

将菜肴倒扣在盘子上，立即上桌。[22]

[tə'meɪtoʊ] ['ɑːmlət]

TOMATO	**OMELET**
番茄	煎蛋卷

番茄煎蛋卷

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	**with**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[spred] [slaɪst] [ænd; ənd][fraɪd] [tə'meɪtoʊz][ɪn] [bɪ'twiːn] [ðə; ði] ['ɑːmlət] [bɪ'fɔːr] ['foʊldɪŋ][ænd; ənd] [pɔːr]

Spread	**sliced**	**and**	**fried**	**tomatoes**	**in**	**between**	**the**	**omelet**	**before**	**folding**	**and**	**pour**
传播	切片	和	油煎	西红柿	在	之间	这	煎蛋卷	前	折叠式的	和	倒

[ðə; ði][tə'meɪtoʊ]['greɪvi] ,

the	**tomato**	**gravy**	**,**
这	番茄	肉汁	,

在对折煎蛋饼之前，先在蛋饼中间铺上切片煎过的番茄，然后淋上番茄肉汁。

[wɪtʃ] [kʊkt] [aʊt] [ʌv; əv][ðə; ði][tə'meɪtoʊz][ɪn] ['fraɪɪŋ] , ['oʊvər][ðə; ði] ['fɪnɪʃt] [dɪʃ] .

which	**cooked**	**out**	**of**	**the**	**tomatoes**	**in**	**frying**	**,**	**over**	**the**	**finished**	**dish**	**.**
哪个	煮熟	出去	的	这	西红柿	在	煎炸	,	超过	这	完成的	盘子	.

番茄在煎炸过程中释放出的香味，会散发到成品菜肴上。

['spænɪʃ] ['ɑːmlət]

SPANISH	**OMELET**
西班牙语	煎蛋卷

西班牙煎蛋卷

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved with Lea & Perrins ' Sauce
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[dʒʌst] [bɪ'fɔːr] ['foʊldɪŋ] ['ɑːmlət] ['oʊvər] , [spred] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] ['mɪkstʃər] [ænd; ənd] [pɔːr] [wʌt] [ɪz] [left] ,
Just before folding omelet over , spread with the following mixture and pour what is left ,
只是 前 折叠式的 煎蛋卷 超过 , 传播 和 这 下列的 混合物 和 倒 什么 是 左边 ,

在对折蛋饼之前，涂抹上以下混合物，然后倒入剩余的汁水。

['oʊvər] [ðə; ði] [hoʊl] ['ɑːmlət] ['æftər] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [pleɪst] [ɑːn] [ðə; ði] ['plætər] : [ˌtuː'tuː] ['faɪnli] [tʃɑːpt] ['ʌnjənz] ,
over the whole omelet after it is placed on the platter : 2 finely chopped onions ,
超过 这 所有的 煎蛋卷 后 它 是 放置 在 这 拼盘 : 2 精细地 切碎 洋葱 ,

将煎蛋卷盛入盘中后，在煎蛋卷上撒上：2 个切碎的洋葱，

[wʌn] [tʃɑːpt] [griːn] ['pepər] , [ə; eɪ] [fjuː] [kʌt] ['ɑːlɪvz] , [ænd; ənd] , [ɪf] ['pɑːsəb(ə)l] , [ə; eɪ] [fjuː] ['mʌʃrʊmz] .
1 chopped green pepper , a few cut olives , and , if possible , a few mushrooms .
1 切碎 绿色的 胡椒 , 一个 很少 切 橄榄 , 和 , 如果 可能的 , 一个 很少 蘑菇 .

1 个切碎的青椒，几颗切好的橄榄，如果可以的话，再加几个蘑菇。

[soʊ'teɪ] [ðiːz] [ɪn'griːdiənts] [ɪn] [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn,fʊl] [ʌv; əv] [ɔɪl] ,
Sauté these ingredients in 2 teaspoonfuls of oil ,
炒 这些 原料 在 2 茶匙 的 油 ,

用2茶匙油将这些食材翻炒，

[ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ʌv; əv] [tə'meɪtoʊ] [dʒuːs] [ænd; ənd] [spred] [ɪn] [bɪ'twiːn] [ænd; ənd] [pɔːr] ['oʊvər] ['ɑːmlət] .
add 1 cupful of tomato juice and spread in between and pour over omelet .
添加 1 一杯 的 番茄 汁 和 传播 在 之间 和 倒 超过 煎蛋卷 .

加入1杯番茄汁，涂抹在蛋饼中间，然后浇在蛋饼上。

[kɔːrn] ['ɑːmlət]
CORN OMELET
玉米 煎蛋卷

玉米煎蛋卷

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved with Lea & Perrins ' Sauce
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[spred] [ðə; ði] ['ɑːmlət] [wɪð; wɪθ] [kʊkt] [kɔːrn] [bɪ'fɔːr] ['foʊldɪŋ] .
Spread the omelet with cooked corn before folding .
传播 这 煎蛋卷 和 煮熟 玉米 前 折叠式的 .

在对折煎蛋饼之前，先在煎蛋饼上铺上煮熟的玉米粒。

['vedʒtəb(ə)l] ['ɑːmlət]
VEGETABLE OMELET
蔬菜 煎蛋卷

蔬菜煎蛋卷

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved with Lea & Perrins ' Sauce
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[spred] [ðə; ði] ['ɑːmlət] [wɪð; wɪθ] ['eni] [dɪ'zaɪrd] [ˌkɑːmbɪ'neɪʃ(ə)n] [ʌv; əv] , [ɔːr] [ˌɪndɪ'vɪdʒuəli] [kʊkt]
Spread the omelet with any desired combination of , or individually cooked
传播 这 煎蛋卷 和 任何 想要的 组合 的 , 或者 单独 煮熟
['vedʒtəb(ə)l] , [æz; əz] ['piːz] ,
vegetable , as peas ,
蔬菜 , 作为 豌豆 ,

在煎蛋卷上涂抹任何你喜欢的蔬菜组合，或者单独烹饪的蔬菜，例如豌豆。

['kærəts] , [ə'spærəgəs] , ['kɑːliflaʊər] , ['ʌnjənz] .
carrots , asparagus , cauliflower , onions .
胡萝卜 , 芦笋 , 菜花 , 洋葱 .

胡萝卜、芦笋、花椰菜、洋葱。

[ðɪs] ['ɔːlsoʊ] ['hɛlps] [tuː; tə] [juːz] [ʌp] ['eni] ['vedʒtəb(ə)lz] [ʌv; əv] [wɪtʃ] [tuː] [smɔːl] [ə; eɪ] ['kwɑːntəti] [hæz; həz]
This also helps to use up any vegetables of which too small a quantity has
这 还 帮助 到 使用 向上 任何 蔬菜 的 哪个 也 小的 一个 数量 有
[bɪn] [left] [tuː; tə] [pər'mɪt] ['juːzɪŋ] [ðem; ðəm] [ə'loʊn] .
been left to permit using them alone .
到过 左边 到 允许 使用 他们 独自的 .

这也有助于消耗掉那些剩余量太少而无法单独食用的蔬菜。

[ðə; ði] ['vedʒtəb(ə)l] [juːst] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] ['hiːtɪd] [ɪn] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['bʌtər] [ɔːr] ['kʊkɪŋ] [ɔɪl] [tuː; tə] [wɪtʃ] [ə; eɪ]
The vegetable used should be heated in a little butter or cooking oil to which a
这 蔬菜 用过的 应该 是 加热 在 一个 小的 黄油 或者 烹饪 油 到 哪个 一个
[fjuː] [drɑːps] [ʌv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] [hæv; həv] [bɪn] ['ædɪd] .
few drops of Lea & Perrins ' Sauce have been added .
很少 滴 的 莉亚 & 佩林斯 - 酱 有 到过 额外 .

将蔬菜用少许黄油或食用油加热，并加入几滴李派林嗯汁。

[tʃiːz] ['ɑːmlət]
CHEESE OMELET
奶酪 煎蛋卷

奶酪煎蛋卷

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved with Lea & Perrins ' Sauce
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

['sprɪŋk(ə)l] ['greɪtɪd] [tʃiːz] ['oʊvər] [ðə; ði] ['ɑːmlət] [bɪ'fɔːr] [ænd; ənd] ['æftər] ['foʊldɪŋ] .
Sprinkle grated cheese over the omelet before and after folding .
撒 磨碎的 奶酪 超过 这 煎蛋卷 前 和 后 折叠式的 .

在煎蛋卷折叠前后，都在煎蛋卷上撒上磨碎的奶酪。

[ɔːr] [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['kʌpfʊl] [ʌv; əv] ['greɪtɪd] [tʃiːz] [tuː; tə] [ðə; ði] ['ɑːmlət] [ɪn] [ðə; ði] ['meɪkɪŋ] .
Or add 1 / 2 cupful of grated cheese to the omelet in the making .
或者 添加 1 / 2 一杯 的 磨碎的 奶酪 到 这 煎蛋卷 在 这 制作 .

或者在煎蛋过程中加入半杯磨碎的奶酪。

['beɪkən] ['ɑːmlət]
BACON OMELET
熏肉 煎蛋卷

培根煎蛋卷

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved with Lea & Perrins ' Sauce
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[fraɪ] [fɔːr] [ɔːr][faɪv]['slaɪsɪz][ʌv; əv]['beɪkən][ʌn'tɪl] [krɪsp] .

Fry	**four**	**or**	**five**	**slices**	**of**	**bacon**	**until**	**crisp**	**.**
炒	四	或者	五	切片	的	熏肉	直到	脆	.

将四五片培根煎至酥脆。

[juːz][ðə; ði]['beɪkən] ['drɪpɪŋ] [ɪn] [pleɪs] [ʌv; əv][ðə; ði] ['bʌtər] [ɪn] ['meɪkɪŋ] [ænd; ənd] ['fraɪɪŋ] [ðə; ði] ['ɑːmlət]

Use	**the**	**bacon**	**drippings**	**in**	**place**	**of**	**the**	**butter**	**in**	**making**	**and**	**frying**	**the**	**omelet**
使用	这	熏肉	滴落物	在	地方	的	这	黄油	在	制作	和	煎炸	这	煎蛋卷

.

:

.

制作和煎蛋卷时，用培根油代替黄油。

[spred] [ðə; ði]['beɪkən] , [kʌt]['ɪntuː][smɔːl] ['piːsɪz] , [ɑːn][ðə; ði] ['ɑːmlət] [bɪ'fɔːr] ['foʊldɪŋ] .

Spread	**the**	**bacon**	**,**	**cut**	**into**	**small**	**pieces**	**,**	**on**	**the**	**omelet**	**before**	**folding**	**.**
传播	这	熏肉	,	切	进入	小的	件	,	在	这	煎蛋卷	前	折叠式的	.

将切成小块的培根铺在煎蛋卷上，然后再对折。

['gɑːrnɪʃ] [ðə; ði] [pleɪt] [wɪð; wɪθ]['beɪkən] .

Garnish	**the**	**plate**	**with**	**bacon**	**.**
装饰	这	盘子	和	熏肉	.

用培根装饰盘子。

[sɜːrv] [æt; ət][wʌns] .

Serve	**at**	**once**	**.**
服务	在	一次	.

立即食用。

[hæm] ['ɑːmlət]

HAM	**OMELET**
火腿	煎蛋卷

火腿煎蛋卷

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	**with**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[tʃɑːp] ['priːviəsli] [fraɪd][hæm]['veri] [faɪn][ænd; ənd] [ˌriː'hiːt] [ɪn][sʌm; səm][fæt][tuː; tə] [wɪtʃ] [liː] &

Chop	**previously**	**fried**	**ham**	**very**	**fine**	**and**	**reheat**	**in**	**some**	**fat**	**to**	**which**	**Lea**	**&**
劈	之前	油煎	火腿	非常	美好的	和	再加热	在	一些	胖的	到	哪个	莉亚	&

['pɛrɪnz] - [sɔːs] [hæz; həz] [bɪn] ['ædɪd] .

Perrins	**'**	**Sauce**	**has**	**been**	**added**	**.**
佩林斯	-	酱	有	到过	额外	.

将之前煎过的火腿切成细丝，然后在加入李派林酱的油脂中重新加热。

[spred] [ɑːn] ['ɑːmlət] .

Spread	**on**	**omelet**	**.**
传播	在	煎蛋卷	.

涂抹在煎蛋卷上。

[ˌsɑːr'diːn] ['ɑːmlət]

SARDINE	**OMELET**
沙丁鱼	煎蛋卷

沙丁鱼煎蛋卷

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	**with**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[soʊˈteɪ][sʌm; səm] [saːˈdiːnz] [ɪn][ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l] [ˈkʊkɪŋ] [ɔɪl][tuː; tə] [wɪtʃ] [liː] & [ˈpɛrɪnz] - [sɔːs] [hæz; həz]

Sauté	some	sardines	in	a	little	cooking	oil	to	which	Lea	&	Perrins	'	Sauce	has
炒	一些	沙丁鱼	在	一个	小的	烹饪	油	到	哪个	莉亚	&	佩林斯	-	酱	有

[bɪn] [ˈædɪd] [ænd; ənd] [spred] [ɑːn] [ˈɑːmlət] [bɪˈfɔːr] [ˈfoʊldɪŋ] .

been	added	and	spread	on	omelet	before	folding	.
到过	额外	和	传播	在	煎蛋卷	前	折叠式的	.

在少许食用油中加入李派林酱，将沙丁鱼煎熟，然后涂抹在煎蛋卷上，再将煎蛋卷折叠起来。

[ˈkɪdni] [ɔːr] [ˈtʃɪkɪn] [ˈlɪvər] [ˈɑːmlət]

KIDNEY	OR	CHICKEN	LIVER	OMELET
肾	或者	鸡	肝	煎蛋卷

肾肝或鸡肝煎蛋卷

[ɪmˈpruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & [ˈpɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	with	Lea	&	Perrins	'	Sauce
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[ˌriːˈhiːt] [ˈpriːviəsli] [kʊkt] [ˈtʃɪkɪn] [ˈlɪvɝz] [ɔːr] ['kidniz] [ɪn][ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l] [ˈkʊkɪŋ] [ɔɪl][tuː; tə] [wɪtʃ] [liː]

Reheat	previously	cooked	chicken	livers	or	kidneys	in	a	little	cooking	oil	to	which	Lea
再加热	之前	煮熟	鸡	肝脏	或者	肾脏	在	一个	小的	烹饪	油	到	哪个	莉亚

& [ˈpɛrɪnz] - [sɔːs] [hæz; həz] [bɪn] [ˈædɪd] [ænd; ənd] [spred] [ɑːn] [ˈɑːmlət] [bɪˈfɔːr] [ˈfoʊldɪŋ] .

&	Perrins	'	Sauce	has	been	added	and	spread	on	omelet	before	folding	.
&	佩林斯	-	酱	有	到过	额外	和	传播	在	煎蛋卷	前	折叠式的	.

将之前煮熟的鸡肝或鸡肾用少量食用油加热，加入李派林酱，然后涂抹在煎蛋卷上再折叠。

[pɔːr] [ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l] [ˈkɪdni] [ɔːr][ˈlɪvər][ˈgreɪvi][ˈoʊvər] [ˈɑːmlət] .

Pour	a	little	kidney	or	liver	gravy	over	omelet	.
倒	一个	小的	肾	或者	肝	肉汁	超过	煎蛋卷	.

在煎蛋卷上淋少许腰子或肝脏肉汁。

[pleɪn] [suːˈfleɪ]

PLAIN	SOUFFLÉ
清楚的	舒芙蕾

原味舒芙蕾

[ɪmˈpruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & [ˈpɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	with	Lea	&	Perrins	'	Sauce
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[wʌn] [ˈteblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [liː] & [ˈpɛrɪnz] - [sɔːs] .

1	tablespoonful	of	Lea	&	Perrins	'	Sauce	.
1	一汤匙	的	莉亚	&	佩林斯	-	酱	.

汤匙李派林刈汁。

[ˌtuːˈtuː] [ˈteɪblˌspuːnfʊl] [ʌv; əv] [ˈʃɔːrtnɪŋ] .

2	tablespoonfuls	of	shortening	.
2	汤匙	的	缩短	.

2汤匙起酥油。

[ˌtuːˈtuː] [ˈteɪblˌspuːnfʊl] [ʌv; əv][ˈflaʊər] .

2	tablespoonfuls	of	flour	.
2	汤匙	的	面粉	.

2汤匙面粉。

[wʌn] / [ˌtuːˈtuː][ˈkʌpfʊl][ʌv; əv][mɪlk][ɔːr][ˈwɔːtər] .

1	/	2	cupful	of	milk	or	water	.
1	/	2	一杯	的	牛奶	或者	水	.

半杯牛奶或水。

[θriː] [egz] .

3	eggs	.
3	鸡蛋	.

3个鸡蛋。

[melt] [ðə; ði] ['ʃɔːrtnɪŋ] , [stɜːr] [ɪn] [ðə; ði] ['flaʊər] [ʌn'tɪl] [smuːð] ,

Melt	the	shortening	,	stir	in	the	flour	until	smooth	,
熔化	这	缩短	,	搅拌	在	这	面粉	直到	光滑的	,

将起酥油融化，拌入面粉直至顺滑。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm] [ðə; ði] ['faɪər] [ænd; ənd] ['sloʊli] [stɜːr] [ɪn] [ðə; ði] ['lɪkwɪd] .

remove	from	the	fire	and	slowly	stir	in	the	liquid	.
消除	从	这	火	和	缓慢地	搅拌	在	这	液体	.

从火上移开，慢慢搅拌加入液体。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [sɔːlt] [ænd; ənd] [kʊk] [fɔːr; fər] [θriː] [ɔːr] [fɔːr] ['mɪnɪts] [ɔːr] [ʌn'tɪl] [ə; eɪ] [θɪk] ,

Add	the	salt	and	cook	for	three	or	four	minutes	or	until	a	thick	,
添加	这	盐	和	厨师	为了	三	或者	四	分钟	或者	直到	一个	厚的	,

加入盐，煮三四分钟或直到酱汁浓稠。

[smuːð] [sɔːs] [ɪz] [meɪd] .

smooth	sauce	is	made	.
光滑的	酱	是	制成	.

顺滑的酱汁做好了。

[biːt] [ðə; ði] [joʊk] [ʌv; əv] [ðə; ði] [egz] [ʌn'tɪl] ['kriːmi] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [ðə; ði] [sɔːs] .

Beat	the	yolks	of	the	eggs	until	creamy	and	add	to	the	sauce	.
打	这	蛋黄	的	这	鸡蛋	直到	奶油状	和	添加	到	这	酱	.

将蛋黄打至顺滑，然后加入酱汁中。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm] [ðə; ði] ['faɪər] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['stɪfli] - ['biːtn] [waɪts] [ʌv; əv] [ðə; ði] [egz] .

Remove	from	the	fire	and	add	the	stiffly	-	beaten	whites	of	the	eggs	.
消除	从	这	火	和	添加	这	僵硬地	-	被打败	白人	的	这	鸡蛋	.

从火上移开，加入打发至硬性的蛋白。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .

Add	the	Lea	&	Perrins	'	Sauce	.
添加	这	莉亚	&	佩林斯	-	酱	.

加入李派林喼汁。

[pɔːr] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['bʌtərd] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] ,

Pour	into	a	buttered	baking	dish	,
倒	进入	一个	涂黄油的	烘烤	盘子	,

倒入抹了黄油的烤盘中，

[pleɪs] [dɪʃ] [ɪn] [ə; eɪ] [pæn] [ʌv; əv] [hɑːt] ['wɔːtər] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] [sloʊ] ['ʌv(ə)n] [fɔːr; fər] ['twenti] [ɔːr] ['twenti] - [faɪv] ['mɪnɪts] .

place	dish	in	a	pan	of	hot	water	and	bake	in	a	slow	oven	for	twenty	or	twenty	-	five	minutes	.
地方	盘子	在	一个	平底锅	的	热的	水	和	烤	在	一个	慢的	烤箱	为了	二十	或者	二十	-	五	分钟	.

将菜肴放入装有热水的平底锅中，然后在低温烤箱中烘烤 20 到 25 分钟。

[sɜːrv] [æt; ət] [wʌns] .

Serve	at	once	.
服务	在	一次	.

立即食用。

[ðə; ði] [dɪʃ] [ɪn] [wɪtʃ] [ə; eɪ] [suː'fleɪ] [ɪz] [beɪkt] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [brɔːd] [ænd; ənd] [waɪd] ,

The	dish	in	which	a	soufflé	is	baked	should	be	broad	and	wide	,
这	盘子	在	哪个	一个	舒芙蕾	是	烘焙	应该	是	广阔	和	宽的	,

烤舒芙蕾的烤盘应该宽大。

['ræðər] [ðæn; ðən] [haɪ] [ænd; ənd] ['næroʊ] ,
rather **than** **high** **and** **narrow** **,**
相当 比 高的 和 狭窄的 ,

而不是又高又窄，

[tuː; tə] [prɪ'vent] [ðə; ði] [suː'fleɪ] [frʌm; frəm] ['raɪzɪŋ] [tuː] [haɪ] [ɪn] [ðə; ði] ['sentər] [ænd; ənd] [ðen] ['fɔːlɪŋ] .
to **prevent** **the** **soufflé** **from** **rising** **too** **high** **in** **the** **center** **and** **then** **falling** **.**
到 防止 这 舒芙蕾 从 上升 也 高的 在 这 中心 和 然后 坠落 .

防止舒芙蕾中心膨胀过高而塌陷。

[ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [ə; eɪ] [bɪg] [help] [tuː; tə] [pɪn] [ə; eɪ] ['bʌtərd] ['peɪpər] [bænd] [ə'raʊnd] [ə; eɪ] [suː'fleɪ] [dɪʃ] [bɪ'fɔːr]
It **is** **a** **big** **help** **to** **pin** **a** **buttered** **paper** **band** **around** **a** **soufflé** **dish** **before**
它 是 一个 大的 帮助 到 别针 一个 涂黄油的 纸 乐队 大约 一个 舒芙蕾 盘子 前
['beɪkɪŋ] ,
baking **,**
烘烤 ,

烘烤前，在舒芙蕾烤盘周围钉上一圈涂了黄油的纸带会很有帮助。

[soʊ] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [raɪz] ['iːzəli] [wɪ'ðaʊt] [ˌoʊvər'floʊɪŋ] . [-]
so **that** **it** **will** **rise** **easily** **without** **overflowing** **.** **[** **23** **]**
所以 那 它 将要 上升 容易地 没有 溢出 . [-]

这样它就能轻松上升而不会溢出。[23]

[tʃiːz] [suː'fleɪ]
CHEESE **SOUFFLÉ**
奶酪 舒芙蕾

奶酪舒芙蕾

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved **with** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce**
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[fɔːr; fər] [ðɪs] ,
For **this** **,**
为了 这 ,

为了这，

[juːz] [tə'meɪtoʊ] [dʒuːs] [ɪn] [pleɪs] [ʌv; əv] [ðə; ði] [mɪlk] [ɔːr] ['wɔːtər] [ɪn] [ðə; ði] [pleɪn] [suː'fleɪ] ['resəpi] [ænd; ənd]
use **tomato** **juice** **in** **place** **of** **the** **milk** **or** **water** **in** **the** **plain** **Soufflé** **recipe** **and**
使用 番茄 汁 在 地方 的 这 牛奶 或者 水 在 这 清楚的 舒芙蕾 食谱 和
[ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ʌv; əv] ['greɪtɪd] [tʃiːz] [dʒʌst] [bɪ'fɔːr] ['foʊldɪŋ] [ɪn] [ðə; ði] [eg] [waɪts] .
add **1** **cupful** **of** **grated** **cheese** **just** **before** **folding** **in** **the** **egg** **whites** **.**
添加 1 一杯 的 磨碎的 奶酪 只是 前 折叠式的 在 这 蛋 白人 .

在原味舒芙蕾配方中，用番茄汁代替牛奶或水，并在拌入蛋白之前加入 1 杯磨碎的奶酪。

[pɔːr] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['bʌtərd] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [ænd; ənd] [beɪk] [æz; əz] ['juːʒuəl] .
Pour **into** **a** **buttered** **baking** **dish** **and** **bake** **as** **usual** **.**
倒 进入 一个 涂黄油的 烘烤 盘子 和 烤 作为 通常 .

倒入抹了黄油的烤盘中，按常规方法烘烤即可。

['mʌʃrʊm] [suː'fleɪ]
MUSHROOM **SOUFFLE**
蘑菇 舒芙蕾

蘑菇舒芙蕾

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved **with** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce**
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[juːz] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ʌv; əv] ['mʌʃrʊm] ['greɪvi] [ɪn] ['meɪkɪŋ] [ðə; ði] [sɔːs] [fɔːr; fər] [ðə; ði] ['beɪsɪk] [suː'fleɪ]

Use	1	cupful	of	mushroom	gravy	in	making	the	sauce	for	the	Basic	Soufflé
使用	1	一杯	的	蘑菇	肉汁	在	制作	这	酱	为了	这	基本的	舒芙蕾

[ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ʌv; əv] ['faɪnli] [tʃɑːpt] ['mʌʃrʊmz] [bɪ'fɔːr] ['foʊldɪŋ] [ɪn] [ðə; ði] [eg]

and	add	1	cupful	of	finely	chopped	mushrooms	before	folding	in	the	egg
和	添加	1	一杯	的	精细地	切碎	蘑菇	前	折叠式的	在	这	蛋

[waɪts] .

whites	.
白人	.

在制作基础舒芙蕾酱汁时，使用 1 杯蘑菇肉汁，并在拌入蛋白之前加入 1 杯切碎的蘑菇。

['ɑːlɪv] [ænd; ənd] ['pepər] [suː'fleɪ]

OLIVE	AND	PEPPER	SOUFFLE
橄榄	和	胡椒	舒芙蕾

橄榄和胡椒舒芙蕾

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	with	Lea	&	Perrins	'	Sauce
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] / [fɔːr] ['kʌpfʊl] [ʌv; əv] ['faɪnli] [tʃɑːpt] ['ɑːlɪvz] [ænd; ənd] [ðə; ði] [seɪm] [ə'maʊnt] [ʌv; əv] ['faɪnli]

Add	1	/	4	cupful	of	finely	chopped	olives	and	the	same	amount	of	finely
添加	1	/	4	一杯	的	精细地	切碎	橄榄	和	这	相同的	数量	的	精细地

[tʃɑːpt] ['pepərz] [tuː; tə] [ðə; ði] [pleɪn] [suː'fleɪ] [bɪ'fɔːr] [ðə; ði] [eg] [waɪts] [ɑːr; ər] ['ædɪd] .

chopped	peppers	to	the	Plain	Soufflé	before	the	egg	whites	are	added	.
切碎	辣椒	到	这	清楚的	舒芙蕾	前	这	蛋	白人	是	额外	.

在加入蛋白之前，向原味舒芙蕾中加入 1/4 杯切碎的橄榄和等量的切碎的辣椒。

[proʊ'siːd] [ænd; ənd] [beɪk] [æz; əz] [bɪ'fɔːr] .

Proceed	and	bake	as	before	.
继续	和	烤	作为	前	.

按之前的步骤烘烤。

['tʃɪkɪn] [suː'fleɪ]

CHICKEN	SOUFFLE
鸡	舒芙蕾

鸡肉舒芙蕾

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	with	Lea	&	Perrins	'	Sauce
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[ɪn'kriːs] [ðə; ði] [ə'maʊnt] [ʌv; əv] ['lɪkwɪd] [ɪn] [ðə; ði] [pleɪn] [suː'fleɪ] ['resəpi] [tuː; tə] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ænd; ənd]

Increase	the	amount	of	liquid	in	the	Plain	Soufflé	recipe	to	1	cupful	and
增加	这	数量	的	液体	在	这	清楚的	舒芙蕾	食谱	到	1	一杯	和

[ˌeɪ diː 'diː] [ˌtuː'tuː] ['kʌpˌfʊlz] [ʌv; əv] ['veri] ['faɪnli] [graʊnd] ['tʃɪkɪn] [miːt] [tuː; tə] [sɔːs] [bɪ'fɔːr] ['foʊldɪŋ] [ɪn]

add	2	cupfuls	of	very	finely	ground	chicken	meat	to	sauce	before	folding	in
添加	2	杯	的	非常	精细地	地面	鸡	肉	到	酱	前	折叠式的	在

[eg] [waɪts] .

egg	whites	.
蛋	白人	.

在原味舒芙蕾配方中，将液体量增加到 1 杯，并在拌入蛋白之前，将 2 杯非常细碎的鸡肉加入酱汁中。

['tʃɪkɪn] [stɑːk] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [æz; əz] ['lɪkwɪd] .

Chicken	stock	may	be	used	as	liquid	.
鸡	库存	可能	是	用过的	作为	液体	.

鸡汤可用作液体。

['ɔɪstər] [suː'fleɪ]
OYSTER SOUFFLE
牡蛎 舒芙蕾

牡蛎舒芙蕾

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved with Lea & Perrins ' Sauce
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

['sʌbstɪtuːt] ['ɔɪstər] ['lɪkər] [fɔːr; fər]['wɔːtər][ɪn] ['meɪkɪŋ] [ðə; ði][pleɪn] [suː'fleɪ] ['resəpi][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː]
Substitute oyster liquor for water in making the Plain Soufflé recipe and add
代替 牡蛎 酒 为了 水 在 制作 这 清楚的 舒芙蕾 食谱 和 添加
[wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['kʌpfʊl] [ʌv; əv] ['faɪnli] [tʃɑːpt] ['pænd] ['ɔɪstər] [tuː; tə][ðə; ði] [suː'fleɪ] [bɪ'fɔːr] ['foʊldɪŋ][ɪn]
1 / 2 cupful of finely chopped panned oysters to the Soufflé before folding in
1 / 2 一杯 的 精细地 切碎 平铺 牡蛎 到 这 舒芙蕾 前 折叠式的 在
[ðə; ði] [eg] [waɪts] .
the egg whites .
这 蛋 白人 .

在制作原味舒芙蕾时，用牡蛎汁代替水，并在拌入蛋白之前，将 1/2 杯切碎的煎牡蛎加入舒芙蕾中。

[hæm] [suː'fleɪ]
HAM SOUFFLE
火腿 舒芙蕾

火腿舒芙蕾

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved with Lea & Perrins ' Sauce
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[ɪn'kriːs] [ðə; ði]['lɪkwɪd] [juːst] [ɪn][ðə; ði] [pleɪn] [suː'fleɪ] ['resəpi][tuː; tə][wʌn] ['kʌpfʊl] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː]
Increase the liquid used in the Plain Soufflé recipe to 1 cupful and add
增加 这 液体 用过的 在 这 清楚的 舒芙蕾 食谱 到 1 一杯 和 添加
[bɪ'fɔːr] ['foʊldɪŋ][ɪn][ðə; ði] [eg] [waɪt] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ʌv; əv] ['veri] ['faɪnli] [tʃɑːpt] [hæm] .
before folding in the egg white 1 cupful of very finely chopped ham .
前 折叠式的 在 这 蛋 白色的 1 一杯 的 非常 精细地 切碎 火腿 .

在原味舒芙蕾配方中，将液体用量增加到 1 杯，并在拌入蛋清之前加入 1 杯切碎的火腿。

[raɪs] [ænd; ənd] ['kriːoʊl] ['dɪʃɪz]
RICE AND CREOLE DISHES
米 和 克里奥尔语 菜肴

米饭和克里奥尔菜肴

['kriːoʊl] [raɪs]
CREOLE RICE
克里奥尔语 米

克里奥尔米饭

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved with Lea & Perrins ' Sauce
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[ˌtuː'tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .
2 tablespoonfuls of Lea & Perrins ' Sauce .
2 汤匙 的 莉亚 & 佩林斯 - 酱 .

汤匙 Lea & Perrins 酱。

[ˌtuː'tuː] [griːn] ['pepərz] .
2 green peppers .
2 绿色的 辣椒 .

2个青椒。

[wʌn] ['ʌnjən] .

1	onion	.
1	洋葱	.

1 个洋葱。

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['kʌpfʊl] [ʌv; əv] [hæm] .

1	/	2	cupful	of	ham	.
1	/	2	一杯	的	火腿	.

半杯火腿。

[fɔːr] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] [ɔɪl] .

4	tablespoonfuls	of	oil	.
4	汤匙	的	油	.

4汤匙油。

[wʌn] ['kʌpfʊl] [ʌv; əv] [raɪs] .

1	cupful	of	rice	.
1	一杯	的	米	.

1 杯米。

[θriː] ['kʌpˌfʊlz] [ʌv; əv] [tə'meɪtoʊ] [dʒuːs] .

3	cupfuls	of	tomato	juice	.
3	杯	的	番茄	汁	.

3 杯番茄汁。

[fɔːr] [tə'meɪtoʊz] .

4	tomatoes	.
4	西红柿	.

4个西红柿。

[melt] [ðə; ði] ['ʃɔːrtnɪŋ] , [ænd; ənd] [soʊ'teɪ] [ɪn] [ðɪs] [ɔɪl] [ðə; ði] [griːn] ['pepərz] ['faɪnli] [tʃɑːpt] ,

Melt	the	shortening	,	and	sauté	in	this	oil	the	green	peppers	finely	chopped	,
熔化	这	缩短	,	和	炒	在	这	油	这	绿色的	辣椒	精细地	切碎	,

融化起酥油，用此油炒香切碎的青椒。

[ðə; ði] [slaɪst] ['ʌnjən] , [ænd; ənd] [ðə; ði] [hæm] , ['faɪnli] [graʊnd] .

the	sliced	onion	,	and	the	ham	,	finely	ground	.
这	切片	洋葱	,	和	这	火腿	,	精细地	地面	.

洋葱片和火腿碎。

[pʊt] [ðə; ði] [raɪs] [ɪn] [ə; eɪ] [sɪv] [ænd; ənd] [dɪp] ['ɪntuː] ['ræpɪdli] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] [fɔːr; fər] [faɪv] ['mɪnɪts] .

Put	the	rice	in	a	sieve	and	dip	into	rapidly	boiling	water	for	five	minutes	.
放	这	米	在	一个	筛	和	蘸	进入	快速	沸腾	水	为了	五	分钟	.

将大米放入筛子中，然后浸入沸水中煮五分钟。

[ˌeɪ diː 'diː] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [tə'meɪtoʊ] [dʒuːs] [tuː; tə] [ðə; ði] ['ʌðər] [ɪn'griːdiənts] .

Add	with	the	tomato	juice	to	the	other	ingredients	.
添加	和	这	番茄	汁	到	这	其他	原料	.

将番茄汁加入其他食材中。

[kʊk] [də'rektli; daɪ'rektli] ['oʊvər] [ðə; ði] ['faɪər] [fɔːr; fər] ['twenti] ['mɪnɪts] ,

Cook	directly	over	the	fire	for	twenty	minutes	,
厨师	直接地	超过	这	火	为了	二十	分钟	,

直接在火上烤20分钟，

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [hoʊl] [tə'meɪtoʊz] [kʌt] ['ɪntuː] ['slaɪsɪz] [ænd; ənd] ['fɪnɪʃ] [ðə; ði] ['kʊkɪŋ] [ɪn] [ðə; ði] [tɑːp] [ʌv; əv] [ə; eɪ] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər] .

add	the	whole	tomatoes	cut	into	slices	and	finish	the	cooking	in	the	top	of	a	double	boiler	.
添加	这	所有的	西红柿	切	进入	切片	和	结束	这	烹饪	在	这	顶部	的	一个	双倍的	锅炉	.

加入切片的整颗番茄，在双层蒸锅的上层继续烹煮。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .

Add	**the**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**	**.**
添加	这	莉亚	&	佩林斯	-	酱	.

加入李派林喼汁。

[wen] [ðə; ði][raɪs][ɪz] [pʌft] [ænd; ənd]['fleɪki][ðə; ði] [dɪʃ] [ɪz] ['redi] [tuː; tə] [sɜːrv] .

When	**the**	**rice**	**is**	**puffed**	**and**	**flaky**	**the**	**dish**	**is**	**ready**	**to**	**serve**	**.**
什么时候	这	米	是	膨胀的	和	片状的	这	盘子	是	准备好	到	服务	.

当米饭蓬松酥脆时，这道菜就可以上桌了。

['skæləpt; 'skɔːləpt; 'skɑːləpt] [raɪs] [ænd; ənd] [tʃiːz]

SCALLOPED	**RICE**	**AND**	**CHEESE**
扇贝状的	米	和	奶酪

焗饭和奶酪

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	**with**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .

1	**tablespoonful**	**of**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**	**.**
1	一汤匙	的	莉亚	&	佩林斯	-	酱	.

汤匙李派林刈汁。

[ˌtuː'tuː]['kʌpˌfʊlz][ʌv; əv] [kʊkt] [raɪs] .

2	**cupfuls**	**of**	**cooked**	**rice**	**.**
2	杯	的	煮熟	米	.

2 杯熟米饭。

[wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv][ɔɪl] .

1	**tablespoonful**	**of**	**oil**	**.**
1	一汤匙	的	油	.

1汤匙油。

[wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv]['flaʊər] .

1	**tablespoonful**	**of**	**flour**	**.**
1	一汤匙	的	面粉	.

1汤匙面粉。

[wʌn]['kʌpfʊl][ʌv; əv] ['faɪnli] ['greɪtɪd] [tʃiːz] .

1	**cupful**	**of**	**finely**	**grated**	**cheese**	**.**
1	一杯	的	精细地	磨碎的	奶酪	.

1 杯磨碎的奶酪。

[wʌn]['kʌpfʊl][ʌv; əv][raɪs]['wɔːtər] .

1	**cupful**	**of**	**rice**	**water**	**.**
1	一杯	的	米	水	.

1 杯淘米水。

[bred] [krʌmz] .

Bread	**crumbs**	**.**
面包	面包屑	.

面包屑。

[stɜːr][ðə; ði]['flaʊər]['ɪntuː][ðə; ði][ɔɪl][ʌn'tɪl][ə; eɪ] [smuːð] [peɪst] [ɪz] [fɔːrmd] .

Stir	**the**	**flour**	**into**	**the**	**oil**	**until**	**a**	**smooth**	**paste**	**is**	**formed**	**.**
搅拌	这	面粉	进入	这	油	直到	一个	光滑的	粘贴	是	形成	.

将面粉拌入油中，直至形成光滑的糊状物。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði][raɪs]['wɔːtər] ['sloʊli] , ['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] .

Add	**the**	**rice**	**water**	**slowly**	**,**	**stirring**	**constantly**	**.**
添加	这	米	水	缓慢地	,	搅拌	不断地	.

慢慢加入淘米水，同时不停搅拌。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] [ænd; ənd][ðə; ði]['greɪtɪd] [tʃiːz] .

Add	**the**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**	**and**	**the**	**grated**	**cheese**	**.**
添加	这	莉亚	&	佩林斯	-	酱	和	这	磨碎的	奶酪	.

加入李派林酱和磨碎的奶酪。

[ə'reɪndʒ] [ðə; ði] [kʊkt] [raɪs][ɪn][ə; eɪ] [wel] - [griːst] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [ænd; ənd] [pɔːr] [ðə; ði] [tʃiːz]

Arrange	**the**	**cooked**	**rice**	**in**	**a**	**well**	**-**	**greased**	**baking**	**dish**	**and**	**pour**	**the**	**cheese**
安排	这	煮熟	米	在	一个	出色地	-	涂油	烘烤	盘子	和	倒	这	奶酪

[sɔːs] ['oʊvər][ˌaɪ 'tiː] .

sauce	**over**	**it**	**.**
酱	超过	它	.

将煮好的米饭放入抹了油的烤盘中，然后淋上奶酪酱。

['sprɪŋk(ə)l][ðə; ði][tɑːp][wɪð; wɪθ] [bred] [krʌmz] [ænd; ənd] [braʊn] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n] .

Sprinkle	**the**	**top**	**with**	**bread**	**crumbs**	**and**	**brown**	**in**	**the**	**oven**	**.**
撒	这	顶部	和	面包	面包屑	和	棕色的	在	这	烤箱	.

在表面撒上面包屑，放入烤箱烤至金黄。

[sɜːrv] [hɑːt] .

Serve	**hot**	**.**
服务	热的	.

趁热食用。

[ˌmækə'roʊni] [ænd; ənd] [tʃiːz]

MACARONI	**AND**	**CHEESE**
通心粉	和	奶酪

通心粉和奶酪

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	**with**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[ðɪs] [dɪʃ] [ɪz] [meɪd] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] [wei] [æz; əz][ðə; ði][raɪs][ænd; ənd] [tʃiːz] [dɪʃ] ,

This	**dish**	**is**	**made**	**in**	**the**	**same**	**way**	**as**	**the**	**rice**	**and**	**cheese**	**dish**	**,**
这	盘子	是	制成	在	这	相同的	方式	作为	这	米	和	奶酪	盘子	,

这道菜的做法和米饭奶酪菜肴一样。

['fɪlɪŋ] [ðə; ði] ['kæsəroʊl] [wɪð; wɪθ][ˌmækə'roʊni] [ɪn'sted] [ʌv; əv][raɪs] . [-]

filling	**the**	**casserole**	**with**	**macaroni**	**instead**	**of**	**rice**	**.**	**[**	**24**	**]**
填充	这	沙锅	和	通心粉	反而	的	米	.	[	-	]

在砂锅菜里放通心粉而不是米饭。[24]

['tʃæptər] ['vaɪ, 'viː]

CHAPTER	**VI**
章	六年级

第六章

['tʃeɪfɪŋ] [dɪʃ] ['sʌpəz]

CHAFING	**DISH**	**SUPPERS**
摩擦	盘子	晚餐

保温餐盘晚餐

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	**with**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

['tʃeɪfɪŋ] [dɪʃ] ['sʌpər] ['menjuː]

CHAFING	**DISH**	**SUPPER**	**MENU**
摩擦	盘子	晚餐	菜单

保温餐盘晚餐菜单

[tuː; tə][biː; bi] [prɪˈperd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] -
To be prepared with Lea & Perrins '
到 是 准备 和 莉亚 & 佩林斯 -

准备好李派林

[sɔːs] [ɪn][ðə; ði] ['kʊkɪŋ]
Sauce in the cooking
酱 在 这 烹饪

烹饪中的酱汁

[welʃ] [ɔːr][təˈmeɪtoʊ] ['rerbɪt]
Welsh or Tomato Rarebit
威尔士语 或者 番茄 稀有比特

威尔士干酪吐司或番茄干酪吐司

[ɑːn]
on
在

在

['toʊstɪd] ['krækərz]
Toasted Crackers
烤过的 饼干

烤饼干

['devld] [hæm] , ['seləri] [ænd; ənd] ['letɪs] ['sænwɪtʃɪz; 'sænwɪdʒɪz]
Devilled Ham , Celery and Lettuce Sandwiches
魔鬼般的 火腿 , 芹菜 和 莴苣 三明治

魔鬼火腿、芹菜和生菜三明治

['sɔːltɪd] [nʌts] [stʌft] ['ɑːlɪvz]
Salted Nuts Stuffed Olives
咸的 坚果 填充 橄榄

咸坚果酿橄榄

['kɔːfi]
Coffee
咖啡

咖啡

[ɔːr]
or
或者

或者

['dʒɪndʒər] [eɪl] ['ɔrɪndʒ] [dʒuːs] [haɪ] [bɔːl]
Ginger Ale Orange Juice High Ball
姜 艾尔啤酒 橙子 汁 高的 球

姜汁汽水橙汁高球

[æt; ət][noʊ] ['ʌðər] [taɪm][duː][wiː; wi][soʊ][dɪ'zaɪər]['teɪsti] ,
At no other time do we so desire tasty ,
在 不 其他 时间 做 我们 所以 欲望 可口 ,

我们从未在其他任何时候如此渴望美味，

['spaɪsi] ['piːkənt] [fuːd] [æz; əz] [wen] [wiː; wi][hæv; həv][ə; eɪ] ['tʃeɪfɪŋ] [dɪʃ] ['sʌpər] .
spicy piquant food as when we have a chafing dish supper .
辛辣的 辛辣的 食物 作为 什么时候 我们 有 一个 摩擦 盘子 晚餐 .

辛辣可口的食物，就像我们吃保温餐盘晚餐时那样。

[ænd; ənd][ðer; ðər][ɪz][noʊ] ['ʌðər] [dɪʃ] [wer'ɪn] [ðə; ði] [su'priːm] ['kwɑːləti][ʌv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

And	there	is	no	other	dish	wherein	the	supreme	quality	of	Lea	&	Perrins	'	Sauce
和	那里	是	不	其他	盘子	其中	这	最高	质量	的	莉亚	&	佩林斯	-	酱

[ʃoʊz] [ɔːf][tuː; tə] ['betər] [əd'væntɪdʒ] [ðæn; ðən][ɪn][ðə; ði] ['tʃeɪfɪŋ] [dɪʃ] ['resəpi] .

shows	off	to	better	advantage	than	in	the	chafing	dish	recipe	.
演出	离开	到	更好的	优势	比	在	这	摩擦	盘子	食谱	.

而要论李派林酱的卓越品质，没有哪道菜比这道保温锅菜肴更能体现出来了。

[fɔːr; fər][ðə; ði] ['mɪdnaɪt] ['kɑːlɪdʒ] [spred] — [ðə; ði] [welʃ] ,

For	the	midnight	college	spread	—	the	Welsh	,
为了	这	午夜	大学	传播	—	这	威尔士语	,

午夜大学聚餐——威尔士，

[tʃiːz] [ɔːr][tə'meɪtoʊ] ['rerbɪt] — [fɔːr; fər][ðə; ði] [ˌkɪtʃɪ'net] [ə'pɑːrtmənt] ['dɪnər] [ʌv; əv] [kriːmd]

Cheese	or	Tomato	Rarebits	—	for	the	kitchenette	apartment	dinner	of	Creamed
奶酪	或者	番茄	稀有比特	—	为了	这	小厨房	公寓	晚餐	的	奶油

[draɪd] [biːf] , [hæm] ,

Dried	Beef	,	Ham	,
干燥	牛肉	,	火腿	,

奶酪或番茄干酪——适合在小厨房公寓享用的晚餐，例如奶油牛肉干、火腿等。

[ʃ'rɪmps] [ɔːr] [egz] , [ɔːr][fɔːr; fər][ðə; ði]['sɪmp(ə)l][hoʊm] ['sʌndeɪ] [naɪt] ['sʌpər] [ʌv; əv] [kriːmd] ['ɔɪstər]

Shrimps	or	Eggs	,	or	for	the	simple	home	Sunday	night	supper	of	Creamed	Oysters
虾	或者	鸡蛋	,	或者	为了	这	简单的	家	星期日	夜晚	晚餐	的	奶油	牡蛎

,

,

,

虾或鸡蛋，或者简单美味的周日晚间家常晚餐——奶油牡蛎，

['tʃɪkɪn] [ɔːr] ['tʃɪkɪn] - [lɑː] [kɪŋ] — [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] — [ðə; ði][ə'rɪdʒən(ə)l] ['wustəʃiə] —

Chicken	or	Chicken	à	la	King	—	Lea	&	Perrins	'	Sauce	—	the	original	Worcestershire	—
鸡	或者	鸡	-	拉	国王	—	莉亚	&	佩林斯	-	酱	—	这	原来的	伍斯特郡	—

[fɔːrmz][ðə; ði] [ˌʌnsər'pæst] , [ðə; ði]['pɜːrfɪkt] ['siːzənɪŋ] .

forms	the	unsurpassed	,	the	perfect	seasoning	.
表格	这	无与伦比	,	这	完美的	调料	.

鸡肉或国王鸡肉——李派林酱——原味伍斯特沙司——构成了无与伦比、完美的调味料。

[ə; eɪ] ['tʃeɪfɪŋ] [dɪʃ] [ɪz][kəm'poʊzd][ʌv; əv] [tuː] [flæt][pænz] , [wʌn] [kɔːld] [ðə; ði]['bleɪzər] ,

A	chafing	dish	is	composed	of	two	flat	pans	,	one	called	the	blazer	,
一个	摩擦	盘子	是	由	的	二	平坦的	平底锅	,	一	称为	这	西装外套	,

保温餐盘由两个扁平的平底锅组成，其中一个被称为烤盘，

[ðə; ði] ['ʌðər] [ðə; ði][hɑːt] - ['wɔːtər][pæn] .

the	other	the	hot	-	water	pan	.
这	其他	这	热的	-	水	平底锅	.

另一个是热水锅。

[ðə; ði]['juːʒuəl] ['tʃeɪfɪŋ] [dɪʃ] ['resəpi] [di'rekts] [ðə; ði][fɜːrst] ['kʊkɪŋ] [ʌv; əv][ðə; ði] [mə'tɪriəl] [tuː; tə][biː; bi]

The	usual	chafing	dish	recipe	directs	the	first	cooking	of	the	material	to	be
这	通常	摩擦	盘子	食谱	导演	这	第一的	烹饪	的	这	材料	到	是

[də'rektli; daɪ'rektli]['oʊvər][ðə; ði] [hiːt] — [ænd; ənd][ɪz] ['fɪnɪʃt] [ænd; ənd][ðə; ði] [fuːd] [kept] [hɑːt]['oʊvər]

directly	over	the	heat	—	and	is	finished	and	the	food	kept	hot	over
直接地	超过	这	热	—	和	是	完成的	和	这	食物	保留	热的	超过

[ðə; ði][hɑːt] - ['wɔːtər][pæn] .

the	hot	-	water	pan	.
这	热的	-	水	平底锅	.

通常的保温餐盘食谱要求先将食材直接放在热源上烹饪，然后放在热水盘上保温。

[ðə; ði] ['tʃeɪfɪŋ] [dɪʃ] , [pər'tɪkjələrli] [ɪf] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][wʌn][ɪn] [wɪtʃ] ['ælkəhɔːl][ɪz][ðə; ði] ['hiːtɪŋ] ['elɪmənt] ,

The	chafing	dish	,	particularly	if	it	is	one	in	which	alcohol	is	the	heating	element	,
这	摩擦	盘子	,	特别	如果	它	是	一	在	哪个	酒精	是	这	加热	元素	,

保温餐盘，特别是那种以酒精为加热元件的餐盘，

[ʃʊd; ʃəd] ['ɔːlweɪz] [biː; bi] [pleɪst] [ɑːn][ə; eɪ] [treɪ] ,
should always be placed on a tray ,
应该 总是 是 放置 在 一个 托盘 ,

应该始终放在托盘上，

[tuː; tə] [ə'vɔɪd] ['eni] ['deɪndʒər] [frʌm; frəm] ['faɪər] [ɔːr] [ə; eɪ] ['pɑːsəb(ə)l] " ['bɔɪlɪŋ] ['oʊvər] " [ʌv; əv] [ðə; ðiː] [fuːd] .
to avoid any danger from fire or a possible " boiling over " of the food .
到 避免 任何 危险 从 火 或者 一个 可能的 " 沸腾 超过 " 的 这 食物 .

避免发生火灾或食物"沸腾溢出"的危险。

[ə; eɪ] ['wʊd(ə)n] [ɔːr] ['tʃeɪfɪŋ] [dɪʃ] [spuːn] [ɪz] [ə; eɪ] [help] [ɔːl'ðoʊ] [nɑːt] [ɪ'senʃ(ə)l] .
A wooden or chafing dish spoon is a help although not essential .
一个 木制的 或者 摩擦 盘子 勺子 是 一个 帮助 虽然 不是 基本的 .

木制勺子或保温餐勺会有帮助，但并非必需。

[ðə; ðiː] ['bʌtər] ,
The butter ,
这 黄油 ,

黄油，

['flaʊər] [ænd; ənd] [θɪŋz] ['nesəseri] [fɔːr; fər] [ðə; ðiː] [dɪʃ] [tuː; tə] [biː; bi] [meɪd] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] ['meʒərd]
flour and things necessary for the dish to be made should be measured
面粉 和 事物 必要的 为了 这 盘子 到 是 制成 应该 是 测量
[ænd; ənd] [pleɪst] [ɑːn] [ðə; ðiː] [treɪ] [bɪ'saɪdz] [ðə; ðiː] ['tʃeɪfɪŋ] [dɪʃ] [soʊ] [ðæt] [ðə; ðiː] ['resəpi] [meɪ] [biː; bi]
and placed on the tray besides the chafing dish so that the recipe may be
和 放置 在 这 托盘 除了 这 摩擦 盘子 所以 那 这 食谱 可能 是
[meɪd] [ʌp] [wɪ'ðaʊt] ['hɜːri] [ɔːr] ['getɪŋ] [ʌp] [ænd; ənd] [daʊn] [frʌm; frəm] [ðə; ðiː] ['teɪbl] .
made up without hurry or getting up and down from the table .
制成 向上 没有 匆忙 或者 获得 向上 和 向下 从 这 桌子 .

面粉和制作这道菜所需的其他食材应该量好，放在保温盘旁边的托盘上，这样就可以不慌不忙地完成烹饪，也不用从餐桌上站起来或坐下。

[wɪð; wɪθ] [ɪ'lektrɪk] [grɪlz] [ðə; ðiː] [toʊst] [meɪ] [biː; bi] [meɪd] ['ʌndər] [ðə; ðiː] [grɪl] [waɪl] [ðə; ðiː] ['ʌðər] [θɪŋz]
With electric grills the toast may be made under the grill while the other things
和 电的 烤架 这 吐司 可能 是 制成 在下面 这 炙烤 尽管 这 其他 事物
[ɑːr; ər] ['kʊkɪŋ] [ə'bʌv] .
are cooking above .
是 烹饪 多于 .

使用电烤炉时，可以在烤架下烤面包，同时在上面烹饪其他食物。

[welʃ] ['rerbɪt]
WELSH RAREBIT
威尔士语 稀有比特

威尔士干酪吐司

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved with Lea & Perrins ' Sauce
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .
1 teaspoonful of Lea & Perrins ' Sauce .
1 一茶匙 的 莉亚 & 佩林斯 - 酱 .

茶匙 Lea & Perrins 酱。

[wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] .
1 tablespoonful of butter .
1 一汤匙 的 黄油 .

1汤匙黄油。

[ˌtuːˈtuː] ['kʌpˌfʊlz] [ʌv; əv] ['greɪtɪd] [ə'merɪkən] [tʃiːz] .

2	cupfuls	of	grated	American	cheese	.
2	杯	的	磨碎的	美国人	奶酪	.

2 杯磨碎的美式奶酪。

[wʌn] / [ˌtuːˈtuː] ['kʌpfʊl] [ʌv; əv] [kriːm] .

1	/	2	cupful	of	cream	.
1	/	2	一杯	的	奶油	.

半杯奶油。

['bʌtərd] ['soʊdə] ['krækərz] [ɔːr] [toʊst] .

Buttered	soda	crackers	or	toast	.
涂黄油的	苏打	饼干	或者	吐司	.

涂抹黄油的苏打饼干或吐司。

[melt] [ðə; ði] ['bʌtər] [ɪn] [ðə; ði] ['bleɪzər] ['oʊvər] [ðə; ði] [hɑːt] - ['wɔːtər] [pæn] , [ɪn] [wɪtʃ] [ðə; ði] ['wɔːtər] [ʃʊd; ʃəd]

Melt	the	butter	in	the	blazer	over	the	hot	-	water	pan	,	in	which	the	water	should
熔化	这	黄油	在	这	西装外套	超过	这	热的	-	水	平底锅	,	在	哪个	这	水	应该

[biː; bi] ['bɔɪlɪŋ] .

be	boiling	.
是	沸腾	.

将黄油放在烤盘中，隔着热水锅融化，锅里的水应该已经沸腾了。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['greɪtɪd] [tʃiːz] [ænd; ənd] [ðə; ði] [kriːm] ['ɔːltərnətli] , [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm] ,

Add	the	grated	cheese	and	the	cream	alternately	,	a	little	at	a	time	,
添加	这	磨碎的	奶酪	和	这	奶油	交替	,	一个	小的	在	一个	时间	,

将磨碎的奶酪和奶油交替加入，一次少量添加。

[əˈlaʊɪŋ] [ðə; ði] [tʃiːz] [tuː; tə] [melt] ['sloʊli] .

allowing	the	cheese	to	melt	slowly	.
允许	这	奶酪	到	熔化	缓慢地	.

让奶酪慢慢融化。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .

Add	the	Lea	&	Perrins	'	Sauce	.
添加	这	莉亚	&	佩林斯	-	酱	.

加入李派林喻汁。

[kiːp] ['oʊvər] [ðə; ði] [hɑːt] ['wɔːtər] [waɪl] ['sɜːrvɪŋ] [ænd; ənd] [sɜːrv] [ɑːn] ['bʌtərd] ['krækərz] [ɔːr] [toʊst] .

Keep	over	the	hot	water	while	serving	and	serve	on	buttered	crackers	or	toast	.
保持	超过	这	热的	水	尽管	服务	和	服务	在	涂黄油的	饼干	或者	吐司	.

上菜时请将汤汁倒在热水上，并搭配涂抹黄油的饼干或吐司食用。

[sɜːrv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [ɑːn] [ðə; ði] [saɪd] , [tuː; tə] [biː; bi] [juːst] [fɔːr; fər] [ə; eɪ] ['fleɪvər] [tuː; tə] [suːt] [iːtʃ]

Serve	Lea	&	Perrins	'	on	the	side	,	to	be	used	for	a	flavor	to	suit	each
服务	莉亚	&	佩林斯	-	在	这	边	,	到	是	用过的	为了	一个	味道	到	套装	每个

[teɪst] . [-]

taste	.	[	25	]
品尝	.	[	-	]

将李派林干果酱作为配菜，可根据个人口味添加调味料。[25]

[tʃiːz] [ænd; ənd] [tə'meɪtoʊ] ['rerbɪt]

CHEESE	AND	TOMATO	RAREBIT
奶酪	和	番茄	稀有比特

奶酪番茄威尔士干酪吐司

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	with	Lea	&	Perrins	'	Sauce
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[ɪn][ðə; ði] [welʃ] ['rerbɪt] ['resəpi] , ['sʌbstɪtuːt] [tə'meɪtoʊ][ˌpjʊ'reɪ][fɔːr; fər][ðə; ði] [kriːm] ,
In **the** **Welsh** **Rarebit** **recipe** **,** **substitute** **tomato** **purée** **for** **the** **cream** **,**
在 这 威尔士语 稀有比特 食谱 , 代替 番茄 菜泥 为了 这 奶油 ,

在威尔士干酪吐司的食谱中，用番茄泥代替奶油。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [wel] - ['biːtn] [eg] [ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl] [smuːð] [ænd; ənd] ['kriːmi] .
add **a** **well** **-** **beaten** **egg** **and** **cook** **until** **smooth** **and** **creamy** **.**
添加 一个 出色地 - 被打败 蛋 和 厨师 直到 光滑的 和 奶油状 .

加入打散的鸡蛋，煮至顺滑浓稠。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [toʊst] [ɔːr] ['krækərz] [æz; əz] [dɪ'zaɪrd] .
Serve **with** **toast** **or** **crackers** **as** **desired** **.**
服务 和 吐司 或者 饼干 作为 想要的 .

可根据个人喜好搭配吐司或饼干食用。

[red] ['pepər] ['rerbɪt]
RED **PEPPER** **RAREBIT**
红色的 胡椒 稀有比特

红椒干酪

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved **with** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce**
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[tuː; tə][ðə; ði] [welʃ] ['rerbɪt] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] [tʃɑːpt] [red] ['pepər] [frʌm; frəm] [wɪtʃ] [ðə; ði] [siːdz]
To **the** **Welsh** **Rarebit** **add** **one** **chopped** **red** **pepper** **from** **which** **the** **seeds**
到 这 威尔士语 稀有比特 添加 一 切碎 红色的 胡椒 从 哪个 这 种子
[ænd; ənd] [pʌlp] [hæv; həv] [bɪn] [rɪ'muːvd] .
and **pulp** **have** **been** **removed** **.**
和 纸浆 有 到过 已移除 .

在威尔士干酪吐司中加入一个切碎的红甜椒，去掉籽和瓤。

" [pɪgz] [ɪn] ['blæŋkits]
" **PIGS** **IN** **BLANKETS**
" 猪 在 毯子

"培根卷猪"

" [ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
" **Improved** **with** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce**
" 改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

"添加了李派林酱汁，味道更佳"

[ræp] [ə'raʊnd] [piːld] ['mʌʃrʊm] [kæps][ɔːr] ['ɔɪstər] [ə; eɪ][strɪp][ʌv; əv]['beɪkən] , ['pɪnɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [daʊn]
Wrap **around** **peeled** **mushroom** **caps** **or** **oysters** **a** **strip** **of** **bacon** **,** **pinning** **it** **down**
裹 大约 去皮 蘑菇 帽子 或者 牡蛎 一个 条 的 熏肉 , 钉住 它 向下
[wɪð; wɪθ] [tuːθ] - ['pɪks] .
with **tooth** **-** **picks** **.**
和 齿 - 精选 .

将去皮的蘑菇盖或牡蛎用培根条包裹起来，用牙签固定。

[kʊk] [ɪn][ðə; ði] ['tʃeɪfɪŋ] [dɪʃ] [ʌn'tɪl][ðə; ði]['beɪkən][ɪz][krɪsp] ,
Cook **in** **the** **chafing** **dish** **until** **the** **bacon** **is** **crisp** **,**
厨师 在 这 摩擦 盘子 直到 这 熏肉 是 脆 ,

在保温盘中煎至培根酥脆，

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] [ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ][toʊst] .
add **a** **teaspoonful** **of** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce** **and** **serve** **with** **toast** **.**
添加 一个 一茶匙 的 莉亚 & 佩林斯 - 酱 和 服务 和 吐司 .

加入一茶匙李派林喼汁，配烤面包片食用。

['tʃɪkɪn]	-	[lɑː]	[kɪŋ]
CHICKEN	**À**	**LA**	**KING**
鸡	-	洛杉矶	国王

国王鸡肉

[ɪm'pruːvd]	[wɪð; wɪθ]	[liː]	&	['pɛrɪnz]	-	[sɔːs]
Improved	**with**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[wʌn]	['tispʊnˌfʊl]	[liː]	&	['pɛrɪnz]	-	[sɔːs]	.
1	**teaspoonful**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**	**.**
1	一茶匙	莉亚	&	佩林斯	-	酱	.

茶匙 Lea & Perrins 酱。

[ˌtuː'tuː]	['kʌpˌfʊlz]	[ʌv; əv]	[kʊkt]	[kjuːbd]	['tʃɪkɪn]	.
2	**cupfuls**	**of**	**cooked**	**cubed**	**chicken**	**.**
2	杯	的	煮熟	立方	鸡	.

2 杯煮熟的鸡丁。

[wʌn]	/	[ˌtuː'tuː]	['kʌpfʊl]	[ʌv; əv]	[kʌt]	['mʌʃrʊmz]	.
1	**/**	**2**	**cupful**	**of**	**cut**	**mushrooms**	**.**
1	/	2	一杯	的	切	蘑菇	.

半杯切碎的蘑菇。

[wʌn]	[griːn]	['pepər]	.
1	**green**	**pepper**	**.**
1	绿色的	胡椒	.

1 个青椒。

[ˌtuː'tuː]	['teɪbl,spuːnfʊl]	[ʌv; əv]	['flaʊər]	.
2	**tablespoonfuls**	**of**	**flour**	**.**
2	汤匙	的	面粉	.

2汤匙面粉。

[fɔːr]	['teɪbl,spuːnfʊl]	[ʌv; əv]	['bʌtər]	.
4	**tablespoonfuls**	**of**	**butter**	**.**
4	汤匙	的	黄油	.

4汤匙黄油。

[wʌn]	['kʌpfʊl]	[raɪs]	[ɔːr]	['vedʒtəb(ə)l]	['wɔːtər]	.
1	**cupful**	**rice**	**or**	**vegetable**	**water**	**.**
1	一杯	米	或者	蔬菜	水	.

1 杯米水或蔬菜水。

[rɪ'muːv]	[ɔːl]	[siːdz]	[ænd; ənd]	[pʌlp]	[frʌm; frəm]	[ðə; ði]	['pepər]	[ænd; ənd]	[tʃɑːp]	[ˌaɪ 'tiː]	[ʌp]	[faɪn]	.
Remove	**all**	**seeds**	**and**	**pulp**	**from**	**the**	**pepper**	**and**	**chop**	**it**	**up**	**fine**	**.**
消除	全部	种子	和	纸浆	从	这	胡椒	和	劈	它	向上	美好的	.

去除辣椒的所有籽和瓤，然后切碎。

[piːl]	[ðə; ði]	['mʌʃrʊmz]	[ænd; ənd]	[breɪk]	[ðem; ðəm]	['ɪntuː]	[faɪn]	['piːsɪz]	.
Peel	**the**	**mushrooms**	**and**	**break**	**them**	**into**	**fine**	**pieces**	**.**
果皮	这	蘑菇	和	休息	他们	进入	美好的	件	.

将蘑菇去皮，掰成小块。

[melt]	[ðə; ði]	[ˌtuː'tuː]	['teɪbl,spuːnfʊl]	[ʌv; əv]	['bʌtər]	[də'rektli; daɪ'rektli]	['oʊvər]	[ðə; ði]	['tʃeɪfɪŋ]	[dɪʃ]	[fleɪm]	[ɔːr]
Melt	**the**	**2**	**tablespoonfuls**	**of**	**butter**	**directly**	**over**	**the**	**chafing**	**dish**	**flame**	**or**
熔化	这	2	汤匙	的	黄油	直接地	超过	这	摩擦	盘子	火焰	或者

[grɪl]	[ænd; ənd]	[soʊ'teɪ]	[ðə; ði]	['mʌʃrʊmz]	[ænd; ənd]	['pepərz]	[ɪn]	[ˌaɪ 'tiː]	.
grill	**and**	**sauté**	**the**	**mushrooms**	**and**	**peppers**	**in**	**it**	**.**
炙烤	和	炒	这	蘑菇	和	辣椒	在	它	.

将 2 汤匙黄油直接放在保温盘的火焰或烤架上融化，然后在黄油中翻炒蘑菇和辣椒。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði][rest][ʌv; əv][ðə; ði] ['bʌtər] [ænd; ənd] ['sloʊli] [stɜːr][ɪn][ðə; ði]['flaʊər] .

Add	**the**	**rest**	**of**	**the**	**butter**	**and**	**slowly**	**stir**	**in**	**the**	**flour**	**.**
添加	这	休息	的	这	黄油	和	缓慢地	搅拌	在	这	面粉	.

加入剩余的黄油，然后慢慢拌入面粉。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði][raɪs]['wɔːtər] , ['stɜːrɪŋ] [ɔːl] [ʌn'tɪl] [smuːð] .

Add	**the**	**rice**	**water**	**,**	**stirring**	**all**	**until**	**smooth**	**.**
添加	这	米	水	,	搅拌	全部	直到	光滑的	.

加入淘米水，搅拌至顺滑。

[kʊk] [ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː] [bɔɪlz] [fɔːr; fər][wʌn] ['mɪnɪt] , [ðen] [pleɪs] [ɪn][ðə; ði][pæn]['oʊvər][ðə; ði][hɑːt]['wɔːtər] ,

Cook	**until**	**it**	**boils**	**for**	**one**	**minute**	**,**	**then**	**place**	**in**	**the**	**pan**	**over**	**the**	**hot**	**water**	**,**
厨师	直到	它	沸腾	为了	一	分钟	,	然后	地方	在	这	平底锅	超过	这	热的	水	,

煮沸一分钟后，放入锅中，隔水加热。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði] ['tʃɪkɪn] [ænd; ənd] [kʊk] [fɔːr; fər][faɪv] ['mɪnɪts] .

add	**the**	**chicken**	**and**	**cook**	**for**	**five**	**minutes**	**.**
添加	这	鸡	和	厨师	为了	五	分钟	.

加入鸡肉，煮五分钟。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .

Add	**the**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**	**.**
添加	这	莉亚	&	佩林斯	-	酱	.

加入李派林喻汁。

[sɜːrv] [ɑːn] [toʊst] .

Serve	**on**	**toast**	**.**
服务	在	吐司	.

涂抹在吐司上即可。

[kriːmd] [ʃ'rɪmps]

CREAMED	**SHRIMPS**
奶油	虾

奶油虾

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	**with**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[breɪk] [ðə; ði] [ʃ'rɪmps] [frʌm; frəm][ə; eɪ][kæn; kən]['ɪntuː] [smɔːl] ['piːsɪz] [ænd; ənd] [rʌn] ['ʌndər] [ðə; ði][koʊld]

Break	**the**	**shrimps**	**from**	**a**	**can**	**into**	**small**	**pieces**	**and**	**run**	**under**	**the**	**cold**
休息	这	虾	从	一个	能	进入	小的	件	和	跑步	在下面	这	寒冷的

['wɔːtər] .

water	**.**
水	.

将罐头虾掰成小块，用冷水冲洗。

[dreɪn] .

Drain	**.**
流走	.

流走。

[juːz][ðə; ði] [seɪm] [ə'maʊnt] [ʌv; əv] ['bʌtər] ,

Use	**the**	**same**	**amount**	**of**	**butter**	**,**
使用	这	相同的	数量	的	黄油	,

使用相同量的黄油。

['flaʊər][ænd; ənd]['lɪkwɪd]['gɪv(ə)n][ɪn][ðə; ði] [kriːmd] [eg] ['resəpi][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [sɔːs] ,

flour	**and**	**liquid**	**given**	**in**	**the**	**Creamed**	**Egg**	**recipe**	**to**	**make**	**a**	**sauce**	**,**
面粉	和	液体	给定	在	这	奶油	蛋	食谱	到	制作	一个	酱	,

按照奶油蛋食谱中的说明，用面粉和液体制作酱汁。

['ædɪŋ]	[ðə; ði]	[ʃ'rɪmps]	['æftər][ðə; ði]	[sɔːs]	[hæz; həz]	[bɪn]	[kʊkt]	[fɔːr; fər][wʌn]	['mɪnɪt]	.
adding	**the**	**shrimps**	**after**	**the**	**sauce**	**has**	**been**	**cooked**	**for**	**one**	**minute**	**.**
添加	这	虾	后	这	酱	有	到过	煮熟	为了	一	分钟	.

酱汁煮一分钟后加入虾仁。

[kʊk]	['oʊvər][hɑːt]['wɔːtər][fɔːr; fər]	[ten]	['mɪnɪts]	[bɪ'fɔːr]	['sɜːrvɪŋ]	.
Cook	**over**	**hot**	**water**	**for**	**ten**	**minutes**	**before**	**serving**	**.**
厨师	超过	热的	水	为了	十	分钟	前	服务	.

隔水煮十分钟后即可食用。

[kriːmd]	[egz]
CREAMED	**EGGS**
奶油	鸡蛋

奶油蛋

[ɪm'pruːvd]	[wɪð; wɪθ]	[liː]	&	['pɛrɪnz]	-	[sɔːs]
Improved	**with**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[wʌn]	['tispʊnˌfʊl]	[ʌv; əv]	[liː]	&	['pɛrɪnz]	-	[sɔːs]	.
1	**teaspoonful**	**of**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**	**.**
1	一茶匙	的	莉亚	&	佩林斯	-	酱	.

茶匙 Lea & Perrins 酱。

[sɪks][hɑːrd]	-	[kʊkt]	[egz]	.
6	**hard**	**-**	**cooked**	**eggs**	**.**
6	难的	-	煮熟	鸡蛋	.

6 个煮熟的鸡蛋。

[wʌn]	/	[ˌtuːˈtuː]	['tispʊnˌfʊl]	[ʌv; əv][sɔːlt]	.
1	**/**	**2**	**teaspoonful**	**of**	**salt**	**.**
1	/	2	一茶匙	的	盐	.

半茶匙盐。

[wʌn]	['teblspʊnˌfʊl]	[ʌv; əv]	['bʌtər]	.
1	**tablespoonful**	**of**	**butter**	**.**
1	一汤匙	的	黄油	.

1汤匙黄油。

[wʌn]	['teblspʊnˌfʊl]	[ʌv; əv]	['flaʊər]	.
1	**tablespoonful**	**of**	**flour**	**.**
1	一汤匙	的	面粉	.

1汤匙面粉。

[wʌn]	['kʌpfʊl]	[ʌv; əv]	[raɪs]	['wɔːtər]	[ɔːr]	['vedʒtəb(ə)l]	[stɑːk]	.
1	**cupful**	**of**	**rice**	**water**	**or**	**vegetable**	**stock**	**.**
1	一杯	的	米	水	或者	蔬菜	库存	.

1 杯米汤或蔬菜高汤。

[melt]	[ðə; ði]	['bʌtər]	[də'rektli; daɪ'rektli]	['oʊvər][ðə; ði]	['tʃeɪfɪŋ]	[dɪʃ]	[fleɪm]	[ɔːr]	[grɪl]	,	[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]	['flaʊər]
Melt	**the**	**butter**	**directly**	**over**	**the**	**chafing**	**dish**	**flame**	**or**	**grill**	**,**	**add**	**the**	**flour**
熔化	这	黄油	直接地	超过	这	摩擦	盘子	火焰	或者	炙烤	,	添加	这	面粉

,

,

,

将黄油直接放在保温盘的火焰或烤架上融化，加入面粉，

[stɜːr]	[ʌn'tɪl]	[smuːð]	[ænd; ənd]	['sloʊli]	[stɜːr]	[ɪn]	[ðə; ði]	[raɪs]	['wɔːtər]	.
stir	**until**	**smooth**	**and**	**slowly**	**stir**	**in**	**the**	**rice**	**water**	**.**
搅拌	直到	光滑的	和	缓慢地	搅拌	在	这	米	水	.

搅拌至顺滑，然后慢慢倒入淘米水。

[kʌt] [ðə; ði][hɑːrd] - [kʊkt] [egz] ['ɪntuː] [smɔːl] ['piːsɪz] , ['seɪvɪŋ] [aʊt][ðə; ði][joʊk][ʌv; əv][wʌn] .

Cut	**the**	**hard**	**-**	**cooked**	**eggs**	**into**	**small**	**pieces**	**,**	**saving**	**out**	**the**	**yolk**	**of**	**one**	**.**
切	这	难的	-	煮熟	鸡蛋	进入	小的	件	,	保存	出去	这	蛋黄	的	一	.

将煮熟的鸡蛋切成小块，留出一个鸡蛋的蛋黄。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [tʃɑːpt] [eg] [tuː; tə][ðə; ði] [waɪt] [sɔːs] [ænd; ənd] [kən'tɪnjuː] [ðə; ði] ['kʊkɪŋ] ['oʊvər][hɑːt]

Add	**the**	**chopped**	**egg**	**to**	**the**	**white**	**sauce**	**and**	**continue**	**the**	**cooking**	**over**	**hot**
添加	这	切碎	蛋	到	这	白色的	酱	和	继续	这	烹饪	超过	热的

['wɔːtər] .

water	**.**
水	.

将切碎的鸡蛋加入白酱中，隔水继续烹煮。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] [ænd; ənd][ðə; ði][sɔːlt] .

Add	**the**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**	**and**	**the**	**salt**	**.**
添加	这	莉亚	&	佩林斯	-	酱	和	这	盐	.

加入李派林唸汁和盐。

[sɜːrv] [ɑːn] [pɔɪnts] [ʌv; əv] [toʊst] [ænd; ənd] ['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ][ðə; ði][joʊk][ʌv; əv][wʌn] [eg] [rʌbd]

Serve	**on**	**points**	**of**	**toast**	**and**	**garnish**	**with**	**the**	**yolk**	**of**	**1**	**egg**	**rubbed**
服务	在	积分	的	吐司	和	装饰	和	这	蛋黄	的	1	蛋	摩擦

[θruː] [ə; eɪ][faɪn] ['streɪnər] [ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l][ɑːn][tɑːp][ʌv; əv][ðə; ði] [hoʊl] [dɪʃ] .

through	**a**	**fine**	**strainer**	**and**	**sprinkle**	**on**	**top**	**of**	**the**	**whole**	**dish**	**.**
通过	一个	美好的	滤网	和	撒	在	顶部	的	这	所有的	盘子	.

将菜肴放在烤面包片上，用细筛过滤一个鸡蛋的蛋黄，然后撒在整道菜的顶部作为装饰。

[kriːmd] ['sæmən]

CREAMED	**SALMON**
奶油	三文鱼

奶油三文鱼

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	**with**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[ðɪs] [ɪz] [meɪd] [baɪ]['juːzɪŋ]['sæmən][ɪn][ðə; ði] [kriːmd] [eg] ['resəpi][ɪn] [pleɪs] [ʌv; əv][ðə; ði] [egz] .

This	**is**	**made**	**by**	**using**	**salmon**	**in**	**the**	**Creamed**	**Egg**	**recipe**	**in**	**place**	**of**	**the**	**eggs**	**.**
这	是	制成	经过	使用	三文鱼	在	这	奶油	蛋	食谱	在	地方	的	这	鸡蛋	.

这是用鲑鱼代替鸡蛋，按照奶油蛋食谱制作而成的。

[tʃɑːp] [wʌn][hɑːrd] - [kʊkt] [eg] ['ɪntuː][faɪn] ['piːsɪz] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə] [dɪʃ] [bɪ'fɔːr] ['sɜːrvɪŋ] .

Chop	**one**	**hard**	**-**	**cooked**	**egg**	**into**	**fine**	**pieces**	**and**	**add**	**to**	**dish**	**before**	**serving**	**.**
劈	一	难的	-	煮熟	蛋	进入	美好的	件	和	添加	到	盘子	前	服务	.

将一个煮熟的鸡蛋切成小块，上菜前加入菜肴中。

['ʌðər] [kriːmd] ['dɪʃɪz]

OTHER	**CREAMED**	**DISHES**
其他	奶油	菜肴

其他奶油菜肴

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	**with**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

['eni] [fɪʃ] [ɔːr] [miːt] [wɪtʃ] [hæz; həz] [bɪn] ['priːviəsli] [kʊkt] [meɪ] [biː; bi] [kriːmd] [ɪn][ə; eɪ] ['tʃeɪfɪŋ]

Any	**fish**	**or**	**meat**	**which**	**has**	**been**	**previously**	**cooked**	**may**	**be**	**creamed**	**in**	**a**	**chafing**
任何	鱼	或者	肉	哪个	有	到过	之前	煮熟	可能	是	奶油	在	一个	摩擦

[dɪʃ] ,

dish	**,**
盘子	,

任何事先煮熟的鱼或肉都可以在保温盘中打成奶油状。

['juːzɪŋ][ðə; ði] [kriːmd] [eg] ['resəpi][ænd; ənd] ['sʌbstitjuːtiŋ] [ðə; ði] [dɪ'zaɪrd] [ɪn'griːdiənt] [fɔːr; fər][ðə; ði]

using	the	Creamed	Egg	recipe	and	substituting	the	desired	ingredient	for	the
使用	这	奶油	蛋	食谱	和	替换	这	想要的	成分	为了	这

[egz] .

eggs	.
鸡蛋	.

使用奶油蛋配方，并用所需的配料代替鸡蛋。

['pænd] ['ɔɪstər]

PANNED	OYSTERS
平铺	牡蛎

煎牡蛎

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	with	Lea	&	Perrins	'	Sauce
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn,fʊl] [ʌv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .

2	teaspoonfuls	of	Lea	&	Perrins	'	Sauce	.
2	茶匙	的	莉亚	&	佩林斯	-	酱	.

茶匙 Lea & Perrins 酱。

- ['ɔɪstər] .

25	oysters	.
-	牡蛎	.

25只牡蛎。

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] .

1	/	2	teaspoonful	of	salt	.
1	/	2	一茶匙	的	盐	.

半茶匙盐。

[ˌtuː'tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv]['flaʊər] .

2	tablespoonfuls	of	flour	.
2	汤匙	的	面粉	.

2汤匙面粉。

[ˌtuː'tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] .

2	tablespoonfuls	of	butter	.
2	汤匙	的	黄油	.

2汤匙黄油。

[wʌn] ['kʌpfʊl] [ʌv; əv] ['ɔɪstər] ['lɪkər] .

1	cupful	of	oyster	liquor	.
1	一杯	的	牡蛎	酒	.

1 杯牡蛎汁。

[hiːt] [ðə; ði] ['ɔɪstər] [də'rektli; daɪ'rektli]['oʊvər][ðə; ði] [fleɪm] [ʌn'tɪl] [ðə; ði]['ɛdʒəz, 'ɛdʒɪz][kɜːrl] .

Heat	the	oysters	directly	over	the	flame	until	the	edges	curl	.
热	这	牡蛎	直接地	超过	这	火焰	直到	这	边缘	卷曲	.

将牡蛎直接放在火上加热，直到边缘卷曲。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['bʌtər] [ænd; ənd]['flaʊər] ,

Add	the	butter	and	flour	,
添加	这	黄油	和	面粉	,

加入黄油和面粉，

[wɪtʃ] [hæz; həz] [bɪn] [mɪkst] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][ʌv; əv][ðə; ði] ['ɔɪstər] ['lɪkər] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ]

which	has	been	mixed	with	a	little	of	the	oyster	liquor	to	make	a
哪个	有	到过	混合	和	一个	小的	的	这	牡蛎	酒	到	制作	一个

[smuːð] [peɪst] ,

smooth	paste	,
光滑的	粘贴	,

它与少量牡蛎汁混合，制成光滑的糊状物。

[ænd; ənd] [wen] ['blendɪd] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [rest] [ʌv; əv][ðə; ði]['lɪkwɪd][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [waɪt] [sɔːs] .

and	when	blended	add	the	rest	of	the	liquid	to	make	a	white	sauce	.
和	什么时候	混合	添加	这	休息	的	这	液体	到	制作	一个	白色的	酱	.

搅拌均匀后，加入剩余的液体，制成白酱。

[kən'tɪnjuː] ['kʊkɪŋ] ['oʊvər][hɑːt]['wɔːtər][fɔːr; fər][ə; eɪ] [fjuː] ['moʊmənts][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [liː] &

Continue	cooking	over	hot	water	for	a	few	moments	and	add	the	Lea	&
继续	烹饪	超过	热的	水	为了	一个	很少	时刻	和	添加	这	莉亚	&

['pɛrɪnz] - [sɔːs] .

Perrins	'	Sauce	.
佩林斯	-	酱	.

继续隔水煮一会儿，然后加入李派林酱。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [toʊst] . [-]

Serve	with	toast	.	[	26	]
服务	和	吐司	.	[	-	]

配烤面包片食用。[26]

['tʃæptər] [ˌviːˌaɪ'aɪ]

CHAPTER	VII
章	七

第七章

['sænwɪtʃ] ['fɪlɪŋz]

SANDWICH	FILLINGS
三明治	填充物

三明治馅料

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	with	Lea	&	Perrins	'	Sauce
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[dɪ'lɪʃəs] [ænd; ənd] ['dɪfrənt] ['sænwɪtʃ] ['fɪlɪŋz] , [fɔːr; fər]['pikniks][ɔːr]['pɑːrti] [rɪ'freʃmənts] , [dɪ'pend]

Delicious	and	different	sandwich	fillings	,	for	picnics	or	party	refreshments	,	depend
可口的	和	不同的	三明治	填充物	,	为了	野餐	或者	派对	茶点	,	依赖

[fɔːr; fər][ðer; ðər] [dɪ'stɪŋkʃn] ,

for	their	distinction	,
为了	他们的	区别	,

美味多样的三明治馅料，无论是野餐还是派对茶点，都以其独特性而著称。

[nɑːt][soʊ] [mʌtʃ] [ə'pɑːn][ðə; ði] [miːt] [ɔːr] [tʃiːz] [wɪtʃ] [ɪz] [juːst] [æz; əz][ə; eɪ] ['fɪlɪŋ] ,

not	so	much	upon	the	meat	or	cheese	which	is	used	as	a	filling	,
不是	所以	很多	之上	这	肉	或者	奶酪	哪个	是	用过的	作为	一个	填充	,

重点不在于用作馅料的肉类或奶酪，

[bʌt; bət][ə'pɑːn][ðə; ði] ['siːzənɪŋ] .

but	upon	the	seasoning	.
但	之上	这	调料	.

但要看调味。

[liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] , [wɪtʃ] [ɪz][soʊ] [dɪ'lɪʃəs] [wɪð; wɪθ] [miːt] [ɔːr] [tʃiːz] ,

Lea	&	Perrins	'	Sauce	,	which	is	so	delicious	with	meat	or	cheese	,
莉亚	&	佩林斯	-	酱	,	哪个	是	所以	可口的	和	肉	或者	奶酪	,

李派林酱，搭配肉类或奶酪都非常美味。

[ædz] [æn; ən] [ʌn'i:kwəld] [ænd; ənd]['spaɪsi] [tʌtʃ] [ɪn][ðə; ði] ['si:zənɪŋ] [ʌv; əv]['sænwɪtʃɪz; 'sænwɪdʒɪz] .

adds	**an**	**unequalled**	**and**	**spicy**	**touch**	**in**	**the**	**seasoning**	**of**	**sandwiches**	**.**
添加	一个	无与伦比	和	辛辣的	触碰	在	这	调料	的	三明治	.

为三明治增添了无与伦比的辛辣风味。

[bred] [fɔ:r; fər]['sænwɪtʃɪz; 'sænwɪdʒɪz][ʃʊd; ʃəd][nɑ:t][bi:; bi]['oʊvər][ə; eɪ] [deɪ] [oʊld] .

Bread	**for**	**sandwiches**	**should**	**not**	**be**	**over**	**a**	**day**	**old**	**.**
面包	为了	三明治	应该	不是	是	超过	一个	天	老的	.

做三明治的面包不应该超过一天。

[ɪn] ['bʌtərɪŋ] [ðə; ði] [bred] ,

In	**buttering**	**the**	**bread**	**,**
在	涂抹黄油	这	面包	,

在给面包抹黄油的时候，

['ɔ:lweɪz] [kri:m] [ðə; ði] ['bʌtər] [fɜ:rst][ɪn][ə; eɪ] [boʊl] [ænd; ənd] [ðen] [spred] [ðə; ði] [bred] ['i:vnli] [wɪð; wɪθ]

always	**cream**	**the**	**butter**	**first**	**in**	**a**	**bowl**	**and**	**then**	**spread**	**the**	**bread**	**evenly**	**with**
总是	奶油	这	黄油	第一的	在	一个	碗	和	然后	传播	这	面包	均匀地	和

[ðə; ði] ['sɔfənd] ['bʌtər] .

the	**softened**	**butter**	**.**
这	软化	黄油	.

务必先将黄油在碗中搅打至顺滑，然后将软化的黄油均匀地涂抹在面包上。

[ɪf] ['seɪvɪŋ] [krʌsts] [ɪz][nɑ:t] ['nesəseri] , [ˌaɪ 'ti:][ɪz] ['veri] [naɪs][tu:; tə] [rɪ'mu:v] [ði:z] ,

If	**saving**	**crusts**	**is**	**not**	**necessary**	**,**	**it**	**is**	**very**	**nice**	**to**	**remove**	**these**	**,**
如果	保存	外壳	是	不是	必要的	,	它	是	非常	好的	到	消除	这些	,

如果不需要保留面包皮，最好将其去除。

['kʌtɪŋ] [ðə; ði] [bred] ['ɪntu:]['fænsi] [ʃeɪpt] ['slaɪsɪz] .

cutting	**the**	**bread**	**into**	**fancy**	**shaped**	**slices**	**.**
切割	这	面包	进入	想要	形状	切片	.

将面包切成各种花式形状的片。

[ɪf] [ə; eɪ][lɑ:rdʒ] ['nʌmbər] [ʌv; əv]['sænwɪtʃɪz; 'sænwɪdʒɪz][ɑ:r; ər] [meɪd] [ʌp][fɔ:r; fər][ə; eɪ] [rɪ'sepʃ(ə)n] ,

If	**a**	**large**	**number**	**of**	**sandwiches**	**are**	**made**	**up**	**for**	**a**	**reception**	**,**
如果	一个	大的	数字	的	三明治	是	制成	向上	为了	一个	接待	,

如果为招待会准备了大量的三明治，

[ˌaɪ 'ti:][ɪz][best][tu:; tə] [ræp] [ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ][wet] [tʃi:z] - [klɔ:θ] [ænd; ənd] [ki:p] [ðem; ðəm] [ræpt]

it	**is**	**best**	**to**	**wrap**	**them**	**in**	**a**	**wet**	**cheese**	**-**	**cloth**	**and**	**keep**	**them**	**wrapped**
它	是	最好的	到	裹	他们	在	一个	湿的	奶酪	-	布	和	保持	他们	包装

[ʌn'tɪl] ['redi] [tu:; tə] [sɜ:rv] .

until	**ready**	**to**	**serve**	**.**
直到	准备好	到	服务	.

最好用湿纱布包裹起来，并保持包裹状态，直到准备食用时再解开。

[tʃi:z] ['sænwɪtʃ] ['fɪlɪŋz]

CHEESE	**SANDWICH**	**FILLINGS**
奶酪	三明治	填充物

奶酪三明治馅料

[tʃi:z] ['sænwɪtʃ] ['fɪlɪŋz]

CHEESE	**SANDWICH**	**FILLINGS**
奶酪	三明治	填充物

奶酪三明治馅料

[ɪm'pru:vd] [wɪð; wɪθ] [li:] & ['pɛrɪnz] - [sɔ:s]

Improved	**with**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[mæʃ] [wʌn] [kriːm] [ɔːr][pə'mentoʊ] [tʃiːz] [ɪn][ə; eɪ] [boʊl] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ˌaɪ 'tiː][wʌn]

Mash	**one**	**cream**	**or**	**pimiento**	**cheese**	**in**	**a**	**bowl**	**and**	**add**	**to**	**it**	**1**
捣碎	一	奶油	或者	辣椒	奶酪	在	一个	碗	和	添加	到	它	1

['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .

teaspoonful	**of**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**	**.**
一茶匙	的	莉亚	&	佩林斯	-	酱	.

将一块奶油奶酪或甜椒奶酪捣碎放入碗中，加入 1 茶匙李派林酱。

[mɪks] [wel] .

Mix	**well**	**.**
混合	出色地	.

充分搅拌。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [kriːm] [ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt] .

Add	**a**	**tablespoonful**	**of**	**cream**	**and**	**a**	**little**	**salt**	**.**
添加	一个	一汤匙	的	奶油	和	一个	小的	盐	.

加入一汤匙奶油和少许盐。

[spred] [ɑːn] ['bʌtərd] [bred] .

Spread	**on**	**buttered**	**bread**	**.**
传播	在	涂黄油的	面包	.

涂抹在涂了黄油的面包上。

[tuː; tə][wʌn] [keɪk] [ʌv; əv][pə'mentoʊ][ɔːr] [kriːm] [tʃiːz] ,

To	**1**	**cake**	**of**	**pimiento**	**or**	**cream**	**cheese**	**,**
到	1	蛋糕	的	辣椒	或者	奶油	奶酪	,

1块甜椒或奶油奶酪蛋糕，

[ɔːr][tuː; tə][wʌn] / [fɔːr]['el biː] . [ʌv; əv]['eni]['sɑːlɪd] [tʃiːz] [ˌeɪ diː 'diː][ˌtuː'tuː] ['tiːspuːnˌfʊl] [ʌv; əv] [liː] &

or	**to**	**1**	**/**	**4**	**lb**	**.**	**of**	**any**	**solid**	**cheese**	**add**	**2**	**teaspoonfuls**	**of**	**Lea**	**&**
或者	到	1	/	4	磅	.	的	任何	坚硬的	奶酪	添加	2	茶匙	的	莉亚	&

['pɛrɪnz] - [sɔːs] .

Perrins	**'**	**Sauce**	**.**
佩林斯	-	酱	.

或者，在 1/4 磅任何固体奶酪中加入 2 茶匙李派林酱。

[kəm'baɪn] [wʌn] [keɪk] [ʌv; əv] [kriːm] [tʃiːz] [wɪð; wɪθ]['iːkwəl][pɑːrt] ['roʊkfərt] ,

Combine	**1**	**cake**	**of**	**cream**	**cheese**	**with**	**equal**	**part**	**Roquefort**	**,**
结合	1	蛋糕	的	奶油	奶酪	和	平等的	部分	罗克福尔	,

将1块奶油奶酪与等量的洛克福奶酪混合，

[ænd; ənd][ˌtuː'tuː] ['tiːspuːnˌfʊl] ([ɔːr] [mɔːr]) [ʌv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .

and	**2**	**teaspoonfuls**	**(**	**or**	**more**	**)**	**of**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**	**.**
和	2	茶匙	(	或者	更多的	)	的	莉亚	&	佩林斯	-	酱	.

以及 2 茶匙（或更多）李派林刈汁。

[tuː; tə][θriː] ['faɪnli] [tʃɑːpt] [hɑːrd] [bɔɪld] [egz] [ˌeɪ diː 'diː][sɔːlt] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tispʊnˌfʊl] ['mʌstərd] ,

To	**3**	**finely**	**chopped**	**hard**	**boiled**	**eggs**	**add**	**salt**	**,**	**1**	**/**	**2**	**teaspoonful**	**mustard**	**,**
到	3	精细地	切碎	难的	煮沸	鸡蛋	添加	盐	,	1	/	2	一茶匙	芥末	,

将3个切碎的煮熟鸡蛋加入盐、1/2茶匙芥末，

[wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] ['sæləd] ['dresɪŋ] [ænd; ənd][wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .

1	**tablespoonful**	**salad**	**dressing**	**and**	**1**	**teaspoonful**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**	**.**
1	一汤匙	沙拉	敷料	和	1	一茶匙	莉亚	&	佩林斯	-	酱	.

1 汤匙沙拉酱和 1 茶匙李派林刈汁。

['seləri] [meɪ] ['ɔːlsoʊ][biː; bi] [stʌft] [wɪð; wɪθ] ['eni] [tʃiːz] [prɪ'perd] [æz; əz] [ə'bʌv] [ænd; ənd][tɑːp]

Celery	**may**	**also**	**be**	**stuffed**	**with**	**any**	**cheese**	**prepared**	**as**	**above**	**and**	**top**
芹菜	可能	还	是	填充	和	任何	奶酪	准备	作为	多于	和	顶部

['gɑːnɪʃt] [wɪð; wɪθ] [stʌft] ['ɑːlɪvz] [tʃɑːpt] ,

garnished	**with**	**stuffed**	**olives**	**chopped**	**,**
装饰	和	填充	橄榄	切碎	,

芹菜也可以填入任何按照上述方法制备的奶酪，顶部撒上切碎的酿橄榄作为装饰。

[ɔːr] [nʌts] .
or **nuts** **.**
或者 坚果 .

或者坚果。

[tʃiːz] [ænd; ənd] [nʌt]
CHEESE **AND** **NUT**
奶酪 和 坚果

奶酪和坚果

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved **with** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce**
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn] / [fɔːr][ʌv; əv][ə; eɪ]['kʌpfʊl][ʌv; əv]['faɪnli] [graʊnd] [nʌts] [tuː; tə][ðə; ði] [tʃiːz] ['sænwɪtʃ]
Add **1** **/** **4** **of** **a** **cupful** **of** **finely** **ground** **nuts** **to** **the** **cheese** **sandwich**
添加 1 / 4 的 一个 一杯 的 精细地 地面 坚果 到 这 奶酪 三明治
['fɪlɪŋ] .
filling **.**
填充 .

在奶酪三明治馅料中加入 1/4 杯磨碎的坚果。

[tʃiːz] [ænd; ənd] ['pepər]
CHEESE **AND** **PEPPER**
奶酪 和 胡椒

奶酪和胡椒

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved **with** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce**
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[rɪ'muːv] [ðə; ði] [siːdz] [ænd; ənd] [pʌlp] [frʌm; frəm][ə; eɪ][lɑːrdʒ] [griːn] ['pepər] [ænd; ənd] [tʃɑːp] [ˌaɪ 'tiː] ['veri]
Remove **the** **seeds** **and** **pulp** **from** **a** **large** **green** **pepper** **and** **chop** **it** **very**
消除 这 种子 和 纸浆 从 一个 大的 绿色的 胡椒 和 劈 它 非常
[faɪn] .
fine **.**
美好的 .

将大青椒的籽和瓤去除，然后切成细末。

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði] [tʃiːz] ['sænwɪtʃ] ['fɪlɪŋ] .
Add **to** **the** **cheese** **sandwich** **filling** **.**
添加 到 这 奶酪 三明治 填充 .

加入奶酪三明治馅料中。

[tʃiːz] [ænd; ənd] ['meɪəneɪz]
CHEESE **AND** **MAYONNAISE**
奶酪 和 蛋黄酱

奶酪和蛋黄酱

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved **with** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce**
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn] / [ˌtuː'tuː][ʌv; əv][ə; eɪ]['kʌpfʊl][ʌv; əv] ['hevi] ['meɪəneɪz] ['dresɪŋ] [tuː; tə][ðə; ði] [tʃiːz]
Add **1** **/** **2** **of** **a** **cupful** **of** **heavy** **mayonnaise** **dressing** **to** **the** **cheese**
添加 1 / 2 的 一个 一杯 的 重的 蛋黄酱 敷料 到 这 奶酪
['sænwɪtʃ] ['fɪlɪŋ] [ænd; ənd] [kriːm] [wel] .
sandwich **filling** **and** **cream** **well** **.**
三明治 填充 和 奶油 出色地 .

在奶酪三明治馅料中加入半杯浓稠的蛋黄酱，搅拌均匀。

[tʃiːz] [ænd; ənd] [eg]
CHEESE AND EGG
奶酪 和 蛋

奶酪和鸡蛋

[ɪmˈpruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & [ˈpɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved with Lea & Perrins - Sauce
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[kʌt] [ˌtuːˈtuː][hɑːrd] - [kʊkt] [egz] [ˈɪntuː] [ˈveri] [faɪn] [ˈpiːsɪz] [ænd; ənd][ˌeɪ diː ˈdiː][tuː; tə][ðə; ði] [tʃiːz]
Cut 2 hard - cooked eggs into very fine pieces and add to the cheese
切 2 难的 - 煮熟 鸡蛋 进入 非常 美好的 件 和 添加 到 这 奶酪
[ˈsænwɪtʃ] [ˈfɪlɪŋ] .
sandwich filling .
三明治 填充 .

将 2 个煮熟的鸡蛋切成细小的碎块，加入奶酪三明治馅料中。

[ˈgreɪtɪd] [tʃiːz] [ˈfɪlɪŋ]
GRATED CHEESE FILLING
磨碎的 奶酪 填充

碎奶酪馅料

[ɪmˈpruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & [ˈpɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved with Lea & Perrins - Sauce
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[greɪt] [ə; eɪ] [ˈkʌpfʊl] [ʌv; əv] [ʃɑːrp] [əˈmerɪkən] [tʃiːz] [ænd; ənd][ˌeɪ diː ˈdiː][tuː; tə][ˌaɪ ˈtiː][wʌn] [ˈtispʊnˌfʊl]
Grate a cupful of sharp American cheese and add to it 1 teaspoonful
格特 一个 一杯 的 锋利的 美国人 奶酪 和 添加 到 它 1 一茶匙
[ʌv; əv] [liː] & [ˈpɛrɪnz] - [sɔːs] ,
of Lea & Perrins - Sauce ,
的 莉亚 & 佩林斯 - 酱 ,

将一杯味道浓郁的美国奶酪磨碎，加入1茶匙李派林刈汁。

[ænd; ənd][mɪks] [wel] .
and mix well .
和 混合 出色地 .

搅拌均匀。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

调味建议：揭秘大厨的调(Seasoning Suggestions Revealing the Chef's)
第4/4页

[ˌeɪ diː 'diː]['ɔːlsoʊ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt][ænd; ənd] [spred] [ɑːn] ['bʌtərd] [bred] .

Add	**also**	**a**	**little**	**salt**	**and**	**spread**	**on**	**buttered**	**bread**	**.**
添加	还	一个	小的	盐	和	传播	在	涂黄油的	面包	.

再加一点盐，涂抹在涂了黄油的面包上。

[eg] ['sænwɪtʃ] ['fɪlɪŋz]

EGG	**SANDWICH**	**FILLINGS**
蛋	三明治	填充物

鸡蛋三明治馅料

[eg] [ænd; ənd] ['ɑːlɪv]

EGG	**AND**	**OLIVE**
蛋	和	橄榄

鸡蛋和橄榄

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	**with**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[tʃɑːp] [ˌtuː'tuː][hɑːrd] - [kʊkt] [egz] ['ɪntuː][faɪn] ['piːsɪz] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðem; ðəm][fɔːr]

Chop	**2**	**hard**	**-**	**cooked**	**eggs**	**into**	**fine**	**pieces**	**and**	**add**	**to**	**them**	**4**
劈	2	难的	-	煮熟	鸡蛋	进入	美好的	件	和	添加	到	他们	4

['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] ['faɪnli] [tʃɑːpt] ['ɑːlɪvz] .

tablespoonfuls	**of**	**finely**	**chopped**	**olives**	**.**
汤匙	的	精细地	切碎	橄榄	.

将 2 个煮熟的鸡蛋切成碎末，加入 4 汤匙切碎的橄榄。

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə] [ðiːz] [ɪ'nʌf] ['ɑːlɪv] [ɔɪl][tuː; tə]['mɔɪs(ə)n] .

Add	**to**	**these**	**enough**	**olive**	**oil**	**to**	**moisten**	**.**
添加	到	这些	足够的	橄榄	油	到	濡	.

加入足够的橄榄油，使食材湿润。

['siːz(ə)n] [wɪð; wɪθ] [wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] [ænd; ənd] [spred] [ɑːn]

Season	**with**	**1**	**teaspoonful**	**of**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**	**and**	**spread**	**on**
季节	和	1	一茶匙	的	莉亚	&	佩林斯	-	酱	和	传播	在

['sænwɪtʃɪz; 'sænwɪdʒɪz] . [-]

sandwiches	**.**	**[**	**27**	**]**
三明治	.	[	-	]

加入 1 茶匙李派林酱汁调味，涂抹在三明治上。[27]

[eg] [ænd; ənd][pɪ'mentoʊ]

EGG	**AND**	**PIMENTO**
蛋	和	甜椒

鸡蛋和甜椒

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	**with**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[ˌeɪ diː ˈdiː][fɔːr] [ˈteɪblˌspuːnfʊl] [ʌv; əv] [ˈfaɪnli] [tʃɑːpt] [pɪˈmentəʊ] [tuː; tə][ˌtuːˈtuː] [tʃɑːpt] , [hɑːrd] -
Add **4** **tablespoonfuls** **of** **finely** **chopped** **pimentoes** **to** **2** **chopped** **,** **hard** **-**
添加 4 汤匙 的 精细地 切碎 甜椒 到 2 切碎 , 难的 -
[kʊkt] [egz] .
cooked **eggs** **.**
煮熟 鸡蛋 .

将 4 汤匙切碎的甜椒加入 2 个切碎的煮熟鸡蛋中。

['siːz(ə)n] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .
Season **with** **a** **teaspoonful** **of** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce** **.**
季节 和 一个 一茶匙 的 莉亚 & 佩林斯 - 酱 .

用一茶匙李派林喼汁调味。

[eg] [ænd; ənd][təˈmeɪtoʊ]
EGG **AND** **TOMATO**
蛋 和 番茄

鸡蛋和番茄

[ɪmˈpruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved **with** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce**
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[kʌt] [hɑːrd] - [kʊkt] [eg] [ɪn] ['sɜːrkl] [ænd; ənd]['ɔːlsoʊ] [kʌt] [ə; eɪ][təˈmeɪtoʊ]['ɪntuː] [θɪn] ['slaɪsɪz] .
Cut **hard** **-** **cooked** **egg** **in** **circles** **and** **also** **cut** **a** **tomato** **into** **thin** **slices** **.**
切 难的 - 煮熟 蛋 在 界 和 还 切 一个 番茄 进入 薄的 切片 .

将煮熟的鸡蛋切成圆片，并将西红柿切成薄片。

[ˌeɪ diː ˈdiː][wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] [tuː; tə][wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['ɑːlɪv] [ɔɪl] .
Add **1** **teaspoonful** **of** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce** **to** **1** **tablespoonful** **of** **olive** **oil** **.**
添加 1 一茶匙 的 莉亚 & 佩林斯 - 酱 到 1 一汤匙 的 橄榄 油 .

将 1 茶匙李派林刈汁加入 1 汤匙橄榄油中。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ðɪs] [tuː; tə][ðə; ði] ['bʌtər] [wɪð; wɪθ] [wɪtʃ] [ðə; ði] [bred] [ɪz] [spred] .
Add **this** **to** **the** **butter** **with** **which** **the** **bread** **is** **spread** **.**
添加 这 到 这 黄油 和 哪个 这 面包 是 传播 .

将此加入涂抹面包的黄油中。

[əˈreɪndʒ] [ðə; ði][təˈmeɪtoʊ][wɪð; wɪθ][ðə; ði] [slaɪst] [eg] [ɑːn][tɑːp][ʌv; əv][ˌaɪ ˈtiː][ɪn][ðə; ði] ['sentər] [ʌv; əv][ðə; ði]
Arrange **the** **tomato** **with** **the** **sliced** **egg** **on** **top** **of** **it** **in** **the** **center** **of** **the**
安排 这 番茄 和 这 切片 蛋 在 顶部 的 它 在 这 中心 的 这
[bred] ,
bread **,**
面包 ,

将番茄片和切好的鸡蛋片一起放在面包中央。

['teɪkɪŋ] [ker] [ðæt] [ˌaɪ ˈtiː] [dʌz] [nɑːt] [kʌm] [tuː] [nɪr] [ðə; ði] [edʒ] .
taking **care** **that** **it** **does** **not** **come** **too** **near** **the** **edge** **.**
采取 关心 那 它 做 不是 来 也 靠近 这 边缘 .

注意不要让它离边缘太近。

[pleɪs] [bred] [ɑːn][tɑːp][ænd; ənd] [ræp] [iːtʃ] ['sænwɪtʃ] [ɪn][ˌɪndɪˈvɪdʒuəl][wæks]['pepərz] .
Place **bread** **on** **top** **and** **wrap** **each** **sandwich** **in** **individual** **wax** **papers** **.**
地方 面包 在 顶部 和 裹 每个 三明治 在 个人 蜡 文件 .

将面包片放在上面，然后用蜡纸分别包裹每个三明治。

[eg] [ænd; ənd] ['beɪkən]
EGG **AND** **BACON**
蛋 和 熏肉

鸡蛋和培根

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved with Lea & Perrins ' Sauce
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[tuː; tə][wʌn][hɑːrd] - [kʊkt] , ['faɪnli] [tʃɑːpt] [eg] , [ˌeɪ diː 'diː][fɔːr] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] ['faɪnli]
To 1 hard - cooked , finely chopped egg , add 4 tablespoonfuls of finely
到 1 难的 - 煮熟 , 精细地 切碎 蛋 , 添加 4 汤匙 的 精细地
[tʃɑːpt] ['beɪkən] .
chopped bacon .
切碎 熏肉 .

将 1 个煮熟并切碎的鸡蛋，加入 4 汤匙切碎的培根。

[spred] [ðə; ði]['sænwɪtʃɪz; 'sænwɪdʒɪz][wɪð; wɪθ] ['meɪəneɪz] ['dresɪŋ] [wɪtʃ] [hæz; həz] [bɪn] ['siːznd]
Spread the sandwiches with mayonnaise dressing which has been seasoned
传播 这 三明治 和 蛋黄酱 敷料 哪个 有 到过 经验丰富的
[wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] ,
with Lea & Perrins ' Sauce ,
和 莉亚 & 佩林斯 - 酱 ,

在三明治上涂抹用李派林嗯汁调味的蛋黄酱。

[ænd; ənd] [fɪl] [wɪð; wɪθ][ðə; ði]['beɪkən][ænd; ənd] [eg] .
and fill with the bacon and egg .
和 充满 和 这 熏肉 和 蛋 .

然后填入培根和鸡蛋。

[miːt] ['sænwɪtʃ] ['fɪlɪŋz]
MEAT SANDWICH FILLINGS
肉 三明治 填充物

肉类三明治馅料

[mɪnst] [miːt]
MINCED MEAT
剁碎 肉

碎肉

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved with Lea & Perrins ' Sauce
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[graɪnd][hæm] , ['tʃɪkɪn] ,
Grind ham , chicken ,
研磨 火腿 , 鸡 ,

绞碎火腿、鸡肉、

[viːl] [ɔːr]['eni] [dɪ'zaɪrd] [miːt] [θruː] [ðə; ði] [miːt] ['graɪndər][ænd; ənd] ['meʒər] [ˌaɪ 'tiː][baɪ][ðə; ði] ['kʌpfʊl]
veal or any desired meat through the meat grinder and measure it by the cupful
小牛肉或者 任何 想要的 肉 通过 这 肉 磨床 和 措施 它 经过 这 一杯
.
:
.

用绞肉机将小牛肉或任何你想要的肉绞碎，然后按杯计量。

[tuː; tə] ['evri] ['kʌpfʊl] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] [ænd; ənd][fɔːr]
To every cupful add 1 tablespoonful of Lea & Perrins ' Sauce and 4
到 每一个 一杯 添加 1 一汤匙 的 莉亚 & 佩林斯 - 酱 和 4
['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] [tʃɑːpt] ['saʊər] ['pɪkəlz] .
tablespoonfuls of chopped sour pickles .
汤匙 的 切碎 酸的 泡菜 .

每杯水中加入 1 汤匙李派林刈汁和 4 汤匙切碎的酸黄瓜。

[ˌeɪ diː ˈdiː][sɔːlt][ænd; ənd] [spred] [bɪˈtwiːn] [ˈsænwɪtʃɪz; ˈsænwɪdʒɪz] .

Add	**salt**	**and**	**spread**	**between**	**sandwiches**	**.**
添加	盐	和	传播	之间	三明治	.

加盐，涂抹在三明治中间。

[pleɪn] [kʌts] [ʌv; əv] [miːt]

PLAIN	**CUTS**	**OF**	**MEAT**
清楚的	削减	的	肉

普通肉块

[ɪmˈpruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & [ˈpɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	**with**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[wen] [ðiːz] [ɑːr; ər] [juːst] [ɪn][ə; eɪ] [ˈsænwɪtʃ] ,

When	**these**	**are**	**used**	**in**	**a**	**sandwich**	**,**
什么时候	这些	是	用过的	在	一个	三明治	,

当这些食材用于三明治中时，

[pɔːr] [ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l] [liː] & [ˈpɛrɪnz] - [sɔːs] [ɪn][ə; eɪ] [boʊl] [ænd; ənd][dɪp][ə; eɪ] [ˈbʌtər] [ˈspredər] [ˈɪntuː]

pour	**a**	**little**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**	**in**	**a**	**bowl**	**and**	**dip**	**a**	**butter**	**spreader**	**into**
倒	一个	小的	莉亚	&	佩林斯	-	酱	在	一个	碗	和	蘸	一个	黄油	撒布器	进入

[ˌaɪ ˈtiː] ,

it	**,**
它	,

在碗里倒一点李派林酱，然后用黄油抹刀蘸取一些酱汁。

[ˈspredɪŋ] [ðə; ði] [liː] & [ˈpɛrɪnz] - [sɔːs] [wel] [ˈoʊvər][ðə; ði] [miːt] .

spreading	**the**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**	**well**	**over**	**the**	**meat**	**.**
传播	这	莉亚	&	佩林斯	-	酱	出色地	超过	这	肉	.

将李派林酱均匀涂抹在肉上。

[ðɪs] [ˈgɪvz] [ə; eɪ] [dɪˈlɪʃəs] [zest][tuː; tə][ðə; ði] [ˈsænwɪtʃ] [wɪˈðaʊt] [ˈmeɪkɪŋ] [ˌaɪ ˈtiː] [tuː] [hɑːt] .

This	**gives**	**a**	**delicious**	**zest**	**to**	**the**	**sandwich**	**without**	**making**	**it**	**too**	**hot**	**.**
这	给予	一个	可口的	热情	到	这	三明治	没有	制作	它	也	热的	.

这样既能给三明治增添美味，又不会让它太辣。

[miːt] [ænd; ənd] [tʃiːz]

MEAT	**AND**	**CHEESE**
肉	和	奶酪

肉类和奶酪

[ɪmˈpruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & [ˈpɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	**with**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[ˌeɪ diː ˈdiː][tuː; tə][wʌn] [ˈkʌpfʊl] [ʌv; əv] [graʊnd] [miːt] [wʌn] / [ˌtuːˈtuː][ʌv; əv][ə; eɪ] [ˈkʌpfʊl] [ʌv; əv] [kriːmd]

Add	**to**	**1**	**cupful**	**of**	**ground**	**meat**	**1**	**/**	**2**	**of**	**a**	**cupful**	**of**	**creamed**
添加	到	1	一杯	的	地面	肉	1	/	2	的	一个	一杯	的	奶油

[pəˈmentoʊ] [tʃiːz] .

pimiento	**cheese**	**.**
辣椒	奶酪	.

在 1 杯碎肉中加入 1/2 杯奶油甜椒奶酪。

[ˈsiːz(ə)n] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [ˈtispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [liː] & [ˈpɛrɪnz] - [sɔːs] [ænd; ənd][juːz][æz; əz][ə; eɪ] [ˈsænwɪtʃ]

Season	**with**	**a**	**teaspoonful**	**of**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**	**and**	**use**	**as**	**a**	**sandwich**
季节	和	一个	一茶匙	的	莉亚	&	佩林斯	-	酱	和	使用	作为	一个	三明治

[ˈspredɪŋ] .

spreading	**.**
传播	.

加入一茶匙李派林唸汁调味，可用作三明治抹酱。

[miːt] [ænd; ənd] ['meɪəneɪz]
MEAT **AND** **MAYONNAISE**
肉 和 蛋黄酱

肉和蛋黄酱

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved **with** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce**
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[tuː; tə][wʌn]['kʌpfʊl][ʌv; əv][graʊnd] [miːt] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] / [ˌtuː'tuː]['kʌpfʊl][ʌv; əv] [θɪk] ['meɪəneɪz] .
To **1** **cupful** **of** **ground** **meat** **add** **1** **/** **2** **cupful** **of** **thick** **mayonnaise** **.**
到 1 一杯 的 地面 肉 添加 1 / 2 一杯 的 厚的 蛋黄酱 .

在1杯碎肉中加入1/2杯浓稠的蛋黄酱。

['siːz(ə)n][wɪð; wɪθ][wʌn] ['tɪspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] [ænd; ənd][juːz][æz; əz][ə; eɪ] ['sænwɪtʃ]
Season **with** **1** **teaspoonful** **of** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce** **and** **use** **as** **a** **sandwich**
季节 和 1 一茶匙 的 莉亚 & 佩林斯 - 酱 和 使用 作为 一个 三明治
[spred] .
spread **.**
传播 .

加入 1 茶匙李派林唸汁调味，可用作三明治抹酱。

[miːt] [ænd; ənd][tə'meɪtoʊ]
MEAT **AND** **TOMATO**
肉 和 番茄

肉和番茄

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved **with** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce**
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[tʃɑːp] [ə; eɪ][tə'meɪtoʊ]['ɪntuː][faɪn] ['piːsɪz] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ˌaɪ 'tiː] [tə'geðər] [wɪð; wɪθ][ðə; ðɪ][dʒuːs][tuː; tə]
Chop **a** **tomato** **into** **fine** **pieces** **and** **add** **it** **together** **with** **the** **juice** **to**
劈 一个 番茄 进入 美好的 件 和 添加 它 一起 和 这 汁 到
[wʌn]['kʌpfʊl][ʌv; əv]['faɪnli] [tʃɑːpt] [miːt] .
1 **cupful** **of** **finely** **chopped** **meat** **.**
1 一杯 的 精细地 切碎 肉 .

将番茄切成细丁，连同番茄汁一起加入1杯切碎的肉中。

['siːz(ə)n][wɪð; wɪθ][wʌn] ['tɪspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] [ænd; ənd][juːz][æz; əz][ə; eɪ] ['sænwɪtʃ]
Season **with** **1** **teaspoonful** **of** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce** **and** **use** **as** **a** **sandwich**
季节 和 1 一茶匙 的 莉亚 & 佩林斯 - 酱 和 使用 作为 一个 三明治
[spred] .
spread **.**
传播 .

加入 1 茶匙李派林唸汁调味，可用作三明治抹酱。

[fɪʃ] ['sænwɪtʃ] ['fɪlɪŋz]
FISH **SANDWICH** **FILLINGS**
鱼 三明治 填充物

鱼肉三明治馅料

[ˌsɑːr'diːn]
SARDINE
沙丁鱼

沙丁鱼

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved **with** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce**
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[kʌt] [kænd] [sɑ:'di:nz] ['ɪntu:] [smɔ:l] ['pi:sɪz] [ænd; ənd][ˌeɪ di: 'di:][ðə; ði][dʒu:s][ʌv; əv][wʌn] / [fɔ:r][ʌv; əv][ə; eɪ]
Cut **canned** **sardines** **into** **small** **pieces** **and** **add** **the** **juice** **of** **1** **/** **4** **of** **a**
切 罐装 沙丁鱼 进入 小的 件 和 添加 这 汁 的 1 / 4 的 一个
['lemən] .
lemon **.**
柠檬 .

将罐装沙丁鱼切成小块，加入 1/4 个柠檬的汁。

['si:z(ə)n] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [fju:] [drɑ:ps][ʌv; əv] [li:] & ['pɛrɪnz] - [sɔ:s] [ænd; ənd] [spred] [ɑ:n]
Season **with** **a** **few** **drops** **of** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce** **and** **spread** **on**
季节 和 一个 很少 滴 的 莉亚 & 佩林斯 - 酱 和 传播 在
['sænwɪtʃɪz; 'sænwɪdʒɪz] .
sandwiches **.**
三明治 .

淋上几滴李派林刈汁，涂抹在三明治上。

[fleɪkt] [fɪʃ]
FLAKED **FISH**
片状的 鱼

鱼片

[ɪm'pru:vd] [wɪð; wɪθ] [li:] & ['pɛrɪnz] - [sɔ:s]
Improved **with** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce**
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[kʊkt] [fleɪkt] ,
Cooked **flaked** **,**
煮熟 片状的 ,

煮熟的片状物，

[waɪt] [fɪʃ] [meɪks] [ə; eɪ] [dɪ'lɪʃəs] ['sænwɪtʃ] ['fɪlɪŋ] [wen] ['si:znd] [wɪð; wɪθ][wʌn] ['tispʊnˌfʊl]
white **fish** **makes** **a** **delicious** **sandwich** **filling** **when** **seasoned** **with** **1** **teaspoonful**
白色的 鱼 制作 一个 可口的 三明治 填充 什么时候 经验丰富的 和 1 一茶匙
[ʌv; əv] [li:] & ['pɛrɪnz] - [sɔ:s] [ænd; ənd] ['mɔɪsnd] [wɪð; wɪθ] ['meɪəneɪz] .
of **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce** **and** **moistened** **with** **mayonnaise** **.**
的 莉亚 & 佩林斯 - 酱 和 湿润 和 蛋黄酱 .

白鱼用 1 茶匙李派林酱调味，再涂上蛋黄酱，就能做成美味的三明治馅料。

[roʊld] ['sænwɪtʃɪz; 'sænwɪdʒɪz]
ROLLED **SANDWICHES**
滚动 三明治

卷三明治

[ɪm'pru:vd] [wɪð; wɪθ] [li:] & ['pɛrɪnz] - [sɔ:s]
Improved **with** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce**
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[kʌt] [θɪn] ['slaɪsɪz][frʌm; frəm] [lɔ:ŋ] [saɪd][ʌv; əv][loʊf] .
Cut **thin** **slices** **from** **long** **side** **of** **loaf** **.**
切 薄的 切片 从 长的 边 的 面包 .

从面包长边切出薄片。

['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ]['wɔ:tər] .
Sprinkle **with** **water** **.**
撒 和 水 .

洒些水。

[spred] [wɪð; wɪθ] ['fɪlɪŋ] ['si:znd] [wɪð; wɪθ] [li:] & ['pɛrɪnz] - [sɔ:s] .
Spread **with** **filling** **seasoned** **with** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce** **.**
传播 和 填充 经验丰富的 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱 .

涂抹上用李派林酱调味的馅料。

[roʊl] .
Roll .
卷 .

卷。

[taɪ] [wɪð; wɪθ] ['rɪbən] . [-]
Tie **with** **ribbon** . **[** **28** **]**
领带 和 丝带 . [-]

用丝带系好。[28]

['tʃæptər] [ˌviːˌaɪ'aɪ'aɪ]
CHAPTER **VIII**
章 八

第八章

['sæləd] ['dresɪŋz] [ænd; ənd] ['sælədz]
SALAD **DRESSINGS** **AND** **SALADS**
沙拉 敷料 和 沙拉

沙拉酱和沙拉

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved **with** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce**
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[ɪn] ['sæləd] ['dresɪŋz] , [wer] ['fleɪvər] [ænd; ənd] ['spaɪsɪz] [ɑːr; ər] [ðə; ði] ['veri] [hɑːrt] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['resəpi] ,
In **salad** **dressings** **,** **where** **flavor** **and** **spices** **are** **the** **very** **heart** **of** **the** **recipe** **,**
在 沙拉 敷料 , 在哪里 味道 和 香料 是 这 非常 心 的 这 食谱 ,

在沙拉酱中，风味和香料是配方的核心，

[liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] ['riːtʃɪz] [ðə; ði] [haɪt] [ʌv; əv] [ɪts] ['siːzənɪŋ] ['paʊər] .
Lea **&** **Perrins** **'** **Sauce** **reaches** **the** **height** **of** **its** **seasoning** **power** **.**
莉亚 & 佩林斯 - 酱 到达 这 高度 的 它是 调料 力量 .

李派林酱的调味能力达到了巅峰。

[juː; jʊ] ['kænɑːt] [ɪ'mædʒɪn] [haʊ] [dɪ'lɪʃəs] [ə; eɪ] ['meɪəneɪz] [ɔːr] [ə; eɪ] [frentʃ] ['dresɪŋ] [kæn; kən] [biː; bi]
You **cannot** **imagine** **how** **delicious** **a** **mayonnaise** **or** **a** **French** **dressing** **can** **be**
你 不能 想象 如何 可口的 一个 蛋黄酱 或者 一个 法语 敷料 能 是
[ʌn'tɪl] [juː; jʊ] [hæv; həv] ['teɪstɪd] [wʌn] [wɪtʃ] [hæz; həz] [bɪn] ['siːznd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] ,
until **you** **have** **tasted** **one** **which** **has** **been** **seasoned** **with** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce** **,**
直到 你 有 尝过 一 哪个 有 到过 经验丰富的 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱 ,

只有尝过用李派林唸汁调味的蛋黄酱或法式沙拉酱，你才能想象它们有多美味。

[ðə; ði] [ə'rɪdʒən(ə)l] ['wustəʃiə] ['fleɪvərɪŋ] .
the **original** **Worcestershire** **flavoring** **.**
这 原来的 伍斯特郡 调味 .

原味伍斯特郡风味。

[juːz] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [jʊr; jər] [oʊn] ['feɪvərɪt] ['sæləd] ['dresɪŋ] [ɔːr] [ɪn] [ðə; ði] [dɪ'lɪʃəs] ['sæləd] ['dresɪŋ] ['resəpɪz]
Use **it** **in** **your** **own** **favorite** **salad** **dressing** **or** **in** **the** **delicious** **salad** **dressing** **recipes**
使用 它 在 你的 自己的 最喜欢的 沙拉 敷料 或者 在 这 可口的 沙拉 敷料 食谱
['gɪv(ə)n] [hɪr] .
given **here** **.**
给定 这里 .

您可以将其用于您最喜欢的沙拉酱中，或者用于这里提供的美味沙拉酱配方中。

[juː; jʊ] [wɪl] [biː; bi] [sər'praɪzd] [ænd; ənd] [dɪ'laɪtɪd] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [nuː] , ['piːkənt] [teɪst] [wɪtʃ] [liː] &
You **will** **be** **surprised** **and** **delighted** **with** **the** **new** **,** **piquant** **taste** **which** **Lea** **&**
你 将要 是 惊讶 和 高兴极了 和 这 新的 , 辛辣的 品尝 哪个 莉亚 &
['pɛrɪnz] - [sɔːs] [ædz] ,
Perrins **'** **Sauce** **adds** **,**
佩林斯 - 酱 添加 ,

你会惊喜地发现，李派林酱汁带来了一种全新的、辛辣的味道。

[ɪn][ə; eɪ]['nevər] - [tuː; tə] - [biː; bi] - ['iːkwəld] ['mænər] , [tuː; tə][ðə; ðɪ] [dɪʃ] .

in	a	never	-	to	-	be	-	equalled	manner	,	to	the	dish	.
在	一个	绝不	-	到	-	是	-	等于	方式	,	到	这	盘子	.

以一种前所未有的方式，为这道菜增添了光彩。

['meɪəneɪz] ['dresɪŋ]

MAYONNAISE	DRESSING
蛋黄酱	敷料

蛋黄酱

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	with	Lea	&	Perrins	'	Sauce
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .

1	tablespoonful	of	Lea	&	Perrins	'	Sauce	.
1	一汤匙	的	莉亚	&	佩林斯	-	酱	.

汤匙李派林刈汁。

[ˌtuː'tuː] [eg] [joʊk] .

2	egg	yolks	.
2	蛋	蛋黄	.

2个蛋黄。

[wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːft] ['ʃʊgər] .

1	teaspoonful	of	soft	sugar	.
1	一茶匙	的	柔软的	糖	.

1茶匙软糖。

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] .

1	/	2	teaspoonful	of	salt	.
1	/	2	一茶匙	的	盐	.

半茶匙盐。

[wʌn][paɪnt][ʌv; əv] ['ɑːlɪv] [ɔɪl] .

1	pint	of	olive	oil	.
1	品脱	的	橄榄	油	.

1品脱橄榄油。

[ˌtuː'tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv]['lemən][dʒuːs] .

2	tablespoonfuls	of	lemon	juice	.
2	汤匙	的	柠檬	汁	.

2汤匙柠檬汁。

[ˌtuː'tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] ['vɪnɪgər] .

2	tablespoonfuls	of	vinegar	.
2	汤匙	的	醋	.

2汤匙醋。

[biːt] [ðə; ðɪ] [joʊk] [ʌv; əv][ðə; ðɪ] [egz] [wel] .

Beat	the	yolks	of	the	eggs	well	.
打	这	蛋黄	的	这	鸡蛋	出色地	.

将蛋黄充分打散。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ðɪ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] [ænd; ənd][ðə; ðɪ] ['vɪnɪgər] [ænd; ənd][stɜːr] [wel] .

Add	the	Lea	&	Perrins	'	Sauce	and	the	vinegar	and	stir	well	.
添加	这	莉亚	&	佩林斯	-	酱	和	这	醋	和	搅拌	出色地	.

加入李派林酱和醋，搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][ðə; ðɪ] ['ɑːlɪv] [ɔɪl][ænd; ənd] [biːt] [wel] .

Add	1	teaspoonful	of	the	olive	oil	and	beat	well	.
添加	1	一茶匙	的	这	橄榄	油	和	打	出色地	.

加入1茶匙橄榄油，搅拌均匀。

[juːz] [ə; eɪ] ['dʌb(ə)l] - [wiːl] [eg] - ['biːtər] [frʌm; frəm] [ðɪs] [steɪdʒ] [ɑːn] .

Use	**a**	**double**	**-**	**wheel**	**egg**	**-**	**beater**	**from**	**this**	**stage**	**on**	**.**
使用	一个	双倍的	-	车轮	蛋	-	击打者	从	这	阶段	在	.

从现在开始使用双轮打蛋器。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['ɑːlɪv] [ɔɪl] [fɜːrst] [baɪ] ['tiːspuːn,fʊl] [ænd; ənd] [ðen] ['teɪbl,spuːnfʊl] [æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm] ,

Add	**the**	**olive**	**oil**	**first**	**by**	**teaspoonfuls**	**and**	**then**	**tablespoonfuls**	**at**	**a**	**time**	**,**
添加	这	橄榄	油	第一的	经过	茶匙	和	然后	汤匙	在	一个	时间	,

['biːtɪŋ] ['kɑːnstəntli] [ænd; ənd] ['ræpɪdli] .

beating	**constantly**	**and**	**rapidly**	**.**
殴打	不断地	和	快速	.

先用茶匙一茶匙地加入橄榄油，然后一汤匙一汤匙地加入，同时不断快速地搅拌。

[wen] [ɔːl] [ʌv; əv] [ðə; ði] [ɔɪl] [hæz; həz] [bɪn] [juːst] [ˌeɪ diː 'diː] [ˌtuː'tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər]

When	**all**	**of**	**the**	**oil**	**has**	**been**	**used**	**add**	**2**	**tablespoonfuls**	**of**	**boiling**	**water**
什么时候	全部	的	这	油	有	到过	用过的	添加	2	汤匙	的	沸腾	水

[tuː; tə] [smuːð] [ðə; ði] [sɔːs] .

to	**smooth**	**the**	**sauce**	**.**
到	光滑的	这	酱	.

当油全部用完后，加入 2 汤匙沸水，使酱汁变得顺滑。

[pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] [koʊld] [boʊl] [ɔːr] [paɪnt] [prɪ'zɜːrv] [dʒɑːr] [ænd; ənd] [kiːp] [ɪn] [ðə; ði] [aɪs] - [bɑːks] [ʌn'tɪl] ['niːdɪd] .

Put	**in**	**a**	**cold**	**bowl**	**or**	**pint**	**preserve**	**jar**	**and**	**keep**	**in**	**the**	**ice**	**-**	**box**	**until**	**needed**	**.**
放	在	一个	寒冷的	碗	或者	品脱	保存	罐	和	保持	在	这	冰	-	盒子	直到	需要	.

放入冷碗或品脱装果酱罐中，然后放在冰盒里保存，直到需要时再取出。

['flʌfi] ['meɪəneɪz]

FLUFFY	**MAYONNAISE**
蓬松的	蛋黄酱

蓬松蛋黄酱

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	**with**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[biːt] [ðə; ði] [waɪt] [ʌv; əv] [æn; ən] [eg] [ʌn'tɪl] ['veri] [stɪf] [ænd; ənd] [foʊld] ['ɪntuː] [ðə; ði] ['meɪəneɪz] ['æftər]

Beat	**the**	**white**	**of**	**an**	**egg**	**until**	**very**	**stiff**	**and**	**fold**	**into**	**the**	**mayonnaise**	**after**
打	这	白色的	的	一个	蛋	直到	非常	僵硬的	和	折叠	进入	这	蛋黄酱	后

[ˌaɪ 'tiː] [ɪz] ['veri] [koʊld] .

it	**is**	**very**	**cold**	**.**
它	是	非常	寒冷的	.

将蛋清打发至非常硬挺，待蛋黄酱完全冷却后，将其拌入蛋黄酱中。

[ˌʃɪfə'neɪd] ['meɪəneɪz]

CHIFFONADE	**MAYONNAISE**
雪纺	蛋黄酱

雪纺蛋黄酱

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	**with**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[ˌeɪ diː 'diː] [ˌtuː'tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] [tʃɑːpt] [red] ['pepər] , [frʌm; frəm] [wɪtʃ] [ðə; ði] [pʌlp] [ænd; ənd]

Add	**2**	**tablespoonfuls**	**of**	**chopped**	**red**	**pepper**	**,**	**from**	**which**	**the**	**pulp**	**and**
添加	2	汤匙	的	切碎	红色的	胡椒	,	从	哪个	这	纸浆	和

[siːdz] [hæv; həv] [bɪn] [rɪ'muːvd] ,

seeds	**have**	**been**	**removed**	**,**
种子	有	到过	已移除	,

加入2汤匙切碎的红辣椒（已去除果肉和籽），

[wʌn] [smɔːl] ['ʌnjən] [tʃɑːpt] [faɪn] , [ænd; ənd][θriː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] [tʃɑːpt] ['pɑːrsli] [tuː; tə] ['evri]

1	small	onion	chopped	fine	,	and	3	tablespoonfuls	of	chopped	parsley	to	every
1	小的	洋葱	切碎	美好的	,	和	3	汤匙	的	切碎	香菜	到	每一个

['kʌpfʊl] [ʌv; əv] ['meɪəneɪz] .

cupful	of	mayonnaise	.
一杯	的	蛋黄酱	.

每杯蛋黄酱中加入 1 个切碎的小洋葱和 3 汤匙切碎的欧芹。

[læst] , [ˌeɪ diː 'diː][pə'priːkə][tuː; tə] [gɪv] [red] [tɪnt] .

Last	,	add	paprika	to	give	red	tint	.
最后的	,	添加	辣椒	到	给	红色的	着色	.

最后，加入辣椒粉使其呈现红色。

['rʌʃ(ə)n] ['meɪəneɪz]

RUSSIAN	MAYONNAISE
俄语	蛋黄酱

俄式蛋黄酱

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	with	Lea	&	Perrins	'	Sauce
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə] ['evri] ['kʌpfʊl] [ʌv; əv] ['meɪəneɪz] ['dresɪŋ] [wʌn] / [fɔːr] ['kʌpfʊl] [iːtʃ] [ʌv; əv] ['faɪnli]

Add	to	every	cupful	of	mayonnaise	dressing	1	/	4	cupful	each	of	finely
添加	到	每一个	一杯	的	蛋黄酱	敷料	1	/	4	一杯	每个	的	精细地

[tʃɑːpt] [griːn] [ænd; ənd] [red] ['pepərz] [ænd; ənd][wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['kʌpfʊl] [ʌv; əv] [tʃɑːpt] [stʌft]

chopped	green	and	red	peppers	and	1	/	2	cupful	of	chopped	stuffed
切碎	绿色的	和	红色的	辣椒	和	1	/	2	一杯	的	切碎	填充

['ɑːlɪvz] .

olives	.
橄榄	.

每杯蛋黄酱中加入 1/4 杯切碎的青椒和红椒，以及 1/2 杯切碎的酿橄榄。

[wʌn] ['kwɔːrtər][ʌv; əv][ə; eɪ] ['kʌpfʊl] [ʌv; əv] ['tʃɪli] [sɔːs] [meɪks] [ə; eɪ][naɪs] [ə'dɪʃ(ə)n] [ɪf] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [dɪ'zaɪrd] .

One	quarter	of	a	cupful	of	chilli	sauce	makes	a	nice	addition	if	it	is	desired	.
一	四分之一	的	一个	一杯	的	辣椒	酱	制作	一个	好的	添加	如果	它	是	想要的	.

如果喜欢，可以加入四分之一杯辣椒酱。

[tɑːr'tɑːr] [sɔːs]

TARTARE	SAUCE
鞑靼牛肉	酱

塔塔酱

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	with	Lea	&	Perrins	'	Sauce
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[ˌeɪ diː 'diː][ˌtuː'tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [iːtʃ] [ʌv; əv] ['faɪnli] [tʃɑːpt] ['pɪkəlz] ,

Add	2	tablespoonfuls	each	of	finely	chopped	pickles	,
添加	2	汤匙	每个	的	精细地	切碎	泡菜	,

加入2汤匙切碎的酸黄瓜，

['ɑːlɪvz] [ænd; ənd] ['pɑːrsli] [ænd; ənd][wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['ʌnjən] [dʒuːs][tuː; tə] [iːtʃ] [hæf] ['kʌpfʊl]

olives	and	parsley	and	1	teaspoonful	of	onion	juice	to	each	half	cupful
橄榄	和	香菜	和	1	一茶匙	的	洋葱	汁	到	每个	一半	一杯

[ʌv; əv] ['meɪəneɪz] .

of	mayonnaise	.
的	蛋黄酱	.

每半杯蛋黄酱中加入橄榄、欧芹和 1 茶匙洋葱汁。

[griːn] ['meɪəneɪz]
GREEN **MAYONNAISE**
绿色的 蛋黄酱

绿色蛋黄酱

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved **with** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce**
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[tuː; tə] [gɪv] ['meɪəneɪz] [ə; eɪ] [griːn] ['kʌlər] , [kʊk] [wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['kʌpfʊl] [ʌv; əv] ['spɪnɪtʃ] ,
To **give** **mayonnaise** **a** **green** **color** **,** **cook** **1** **/** **2** **cupful** **of** **spinach** **,**
到 给 蛋黄酱 一个 绿色的 颜色 , 厨师 1 / 2 一杯 的 菠菜 ,

为了让蛋黄酱呈现绿色，可以煮半杯菠菜。

['piːz] [ænd; ənd] ['pɑːrsli] [tə'geðər] [ænd; ənd] [pres] [θruː] [ə; eɪ] [ˌpjʊ'reɪ] [sɪv] .
peas **and** **parsley** **together** **and** **press** **through** **a** **purée** **sieve** **.**
豌豆 和 香菜 一起 和 按 通过 一个 菜泥 筛 .

将豌豆和欧芹一起压成泥状。

[ˌɑːr 'iː] - [kʊk] [ðɪs] [ˌpjʊ'reɪ] [ʌn'tɪl] ['ræðər] [draɪ] .
Re **-** **cook** **this** **purée** **until** **rather** **dry** **.**
关于 - 厨师 这 菜泥 直到 相当 干燥 .

将此泥状物重新烹煮至比较干。

[ˌeɪ diː 'diː] [dʒʌst] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [ðə; ðɪ] ['meɪəneɪz] [tuː; tə] [tɪnt] [ˌaɪ 'tiː] [ə; eɪ] ['delɪkət] [griːn] .
Add **just** **enough** **to** **the** **mayonnaise** **to** **tint** **it** **a** **delicate** **green** **.**
添加 只是 足够的 到 这 蛋黄酱 到 着色 它 一个 精美的 绿色的 .

加入适量色素，使蛋黄酱呈现淡淡的绿色即可。

[red] ['meɪəneɪz]
RED **MAYONNAISE**
红色的 蛋黄酱

红蛋黄酱

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved **with** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce**
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

['meɪəneɪz] [meɪ] [biː; bi] ['gɪv(ə)n] [ə; eɪ] [red] [ɔːr] [pɪŋk] [tɪnt] [baɪ] [ðə; ðɪ] [ə'dɪʃ(ə)n] [ʌv; əv] [tə'meɪtoʊ] [dʒuːs] [ɔːr] [pə'priːkə] .
Mayonnaise **may** **be** **given** **a** **red** **or** **pink** **tint** **by** **the** **addition** **of** **tomato** **juice** **or** **paprika** **.**
蛋黄酱 可能 是 给定 一个 红色的 或者 粉色的 着色 经过 这 添加 的 番茄 汁 或者 辣椒 .

在蛋黄酱中加入番茄汁或辣椒粉，可以使其呈现红色或粉红色。

[waɪt] ['meɪəneɪz]
WHITE **MAYONNAISE**
白色的 蛋黄酱

白蛋黄酱

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved **with** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce**
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[ɪf] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ʌv; əv] [wɪpt] [kri:m] [ɔ:r][ˌtu:'tu:] [eg] [waɪts] [ɑ:r; ər]['foʊldɪd]['ɪntu:] ['meɪəneɪz]

If	1	cupful	of	whipped	cream	or	2	egg	whites	are	folded	into	mayonnaise
如果	1	一杯	的	鞭打	奶油	或者	2	蛋	白人	是	折叠	进入	蛋黄酱

['dresɪŋ] [ˌaɪ 'ti:] [wɪl] [meɪk] [ˌaɪ 'ti:]['ɔ:lmoʊst] [waɪt] [ɪn]['kʌlər] . [-]

dressing	it	will	make	it	almost	white	in	color	.	[	29	]
敷料	它	将要	制作	它	几乎	白色的	在	颜色	.	[	-	]

如果将 1 杯鲜奶油或 2 个蛋清拌入蛋黄酱中，蛋黄酱就会变成近乎白色。[29]

[kʊkt] ['sæləd] ['dresɪŋ]

COOKED	SALAD	DRESSING
煮熟	沙拉	敷料

熟沙拉酱

[ɪm'pru:vd] [wɪð; wɪθ] [li:] & ['pɛrɪnz] - [sɔ:s]

Improved	with	Lea	&	Perrins	'	Sauce
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [li:] & ['pɛrɪnz] - [sɔ:s] .

1	teaspoonful	of	Lea	&	Perrins	'	Sauce	.
1	一茶匙	的	莉亚	&	佩林斯	-	酱	.

茶匙 Lea & Perrins 酱。

[ˌtu:'tu:] [eg] [joʊk] .

2	egg	yolks	.
2	蛋	蛋黄	.

2个蛋黄。

[wʌn] / [ˌtu:'tu:] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔ:lt] .

1	/	2	teaspoonful	of	salt	.
1	/	2	一茶匙	的	盐	.

半茶匙盐。

[wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] .

1	teaspoonful	of	sugar	.
1	一茶匙	的	糖	.

1茶匙糖。

[wʌn] / [ˌtu:'tu:]['kʌpfʊl] [ʌv; əv] [mɪlk] .

1	/	2	cupful	of	milk	.
1	/	2	一杯	的	牛奶	.

半杯牛奶。

[wʌn] ['kʌpfʊl] [ʌv; əv] [ɔɪl] .

1	cupful	of	oil	.
1	一杯	的	油	.

1 杯油。

[ˌtu:'tu:] ['teɪbl,spu:nfʊl] [ʌv; əv] ['vɪnɪgər] .

2	tablespoonfuls	of	vinegar	.
2	汤匙	的	醋	.

2汤匙醋。

[ˌeɪ di: 'di:][ðə; ði][draɪ] [ɪn'gri:diənts] [tu:; tə][ðə; ði] [wel] - ['bi:tn] [joʊk] [ʌv; əv][ðə; ði] [egz] .

Add	the	dry	ingredients	to	the	well	-	beaten	yolks	of	the	eggs	.
添加	这	干燥	原料	到	这	出色地	-	被打败	蛋黄	的	这	鸡蛋	.

将干料加入打散的蛋黄中。

[bi:t] [ʌn'tɪl] [wel] ['blendɪd] [ænd; ənd] [ðen] [ˌeɪ di: 'di:][ðə; ði][mɪlk] , ['vɪnɪgər] [ænd; ənd][ɔɪl] .

Beat	until	well	blended	and	then	add	the	milk	,	vinegar	and	oil	.
打	直到	出色地	混合	和	然后	添加	这	牛奶	,	醋	和	油	.

搅拌至充分混合，然后加入牛奶、醋和油。

[kʊk] [ɪn][ðə; ði][tɑːp][ʌv; əv][ə; eɪ]['dʌb(ə)l]['bɔɪlər][ʌn'tɪl] [smuːð] [ænd; ənd] [θɪk] [ænd; ənd] [biːt] [wɪð; wɪθ]

Cook	in	the	top	of	a	double	boiler	until	smooth	and	thick	and	beat	with
厨师	在	这	顶部	的	一个	双倍的	锅炉	直到	光滑的	和	厚的	和	打	和

[æn; ən] [eg] - ['biːtər] ['dʊrɪŋ] [ðə; ði] ['kʊkɪŋ] [soʊ] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [nɑːt]['kɜːrd(ə)l] .

an	egg	-	beater	during	the	cooking	so	that	it	will	not	curdle	.
一个	蛋	-	击打者	期间	这	烹饪	所以	那	它	将要	不是	凝固	.

在双层蒸锅的上层煮至顺滑浓稠，煮的过程中用打蛋器搅拌，以免凝固。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm][ðə; ði]['faɪər][æz; əz] [suːn] [æz; əz][ˌaɪ 'tiː] ['riːtʃɪz] [ðə; ði] [kə'rekt] [kən'sɪstənsi] .

Remove	from	the	fire	as	soon	as	it	reaches	the	correct	consistency	.
消除	从	这	火	作为	很快	作为	它	到达	这	正确的	一致性	.

一旦达到合适的稠度，就立即从火上移开。

[plʌndʒ] [pæn]['ɪntuː][koʊld]['wɔːtər][ænd; ənd] [kən'tɪnjuː] ['biːtɪŋ] .

Plunge	pan	into	cold	water	and	continue	beating	.
暴跌	平底锅	进入	寒冷的	水	和	继续	殴打	.

将平底锅浸入冷水中，继续搅拌。

[ˌeɪ diː 'diː] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .

Add	Lea	&	Perrins	'	Sauce	.
添加	莉亚	&	佩林斯	-	酱	.

加入李派林喼汁。

[pʊt]['ɪntuː] [prɪ'zɜːrv] [dʒɑːr][fɔːr; fər] [kən'viːniənt] ['kiːpɪŋ] [ɪn][ðə; ði][aɪs] - [bɑːks] .

Put	into	preserve	jar	for	convenient	keeping	in	the	ice	-	box	.
放	进入	保存	罐	为了	方便的	保持	在	这	冰	-	盒子	.

放入密封罐中，方便放入冰箱冷藏。

[ə; eɪ] ['sæləd] ['dresɪŋ] [meɪd] [wɪ'ðaʊt] [ɔɪl]

A	SALAD	DRESSING	MADE	WITHOUT	OIL
一个	沙拉	敷料	制成	没有	油

不含油的沙拉酱

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	with	Lea	&	Perrins	'	Sauce
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[baɪ]['juːzɪŋ][ˌtuː'tuː] [eg] [joʊk] [ænd; ənd][wʌn] [hoʊl] [eg] [ænd; ənd][wʌn]['kʌpfʊl][ʌv; əv] [kriːm] [ɪn'sted]

By	using	2	egg	yolks	and	1	whole	egg	and	1	cupful	of	cream	instead
经过	使用	2	蛋	蛋黄	和	1	所有的	蛋	和	1	一杯	的	奶油	反而

[ʌv; əv][wʌn] / [ˌtuː'tuː]['kʌpfʊl][ʌv; əv][mɪlk] ,

of	1	/	2	cupful	of	milk	,
的	1	/	2	一杯	的	牛奶	,

用2个蛋黄、1个全蛋和1杯奶油代替1/2杯牛奶，

[ə; eɪ] [dɪ'lɪʃəs] ['sæləd] ['dresɪŋ] [meɪ] [biː; bi] [meɪd] [frʌm; frəm][ðə; ði] [ə'bʌv] ['resəpi] [wɪ'ðaʊt] ['juːzɪŋ] ['eni]

a	delicious	salad	dressing	may	be	made	from	the	above	recipe	without	using	any
一个	可口的	沙拉	敷料	可能	是	制成	从	这	多于	食谱	没有	使用	任何

[ɔɪl][æt; ət][ɔːl] .

oil	at	all	.
油	在	全部	.

按照上述配方，无需使用任何油，即可制成美味的沙拉酱。

[ðiːz] [kʊkt] ['sæləd] ['dresɪŋz] [meɪ] [biː; bi] ['verid] [dʒʌst][æz; əz][ðə; ði] ['meɪəneɪz] [baɪ][ðə; ði]

These	cooked	salad	dressings	may	be	varied	just	as	the	mayonnaise	by	the
这些	煮熟	沙拉	敷料	可能	是	多种多样	只是	作为	这	蛋黄酱	经过	这

[ə'dɪʃ(ə)n] [ʌv; əv] ['ɑːlɪvz] ,

addition	of	olives	,
添加	的	橄榄	,

这些熟制沙拉酱可以像蛋黄酱一样，通过添加橄榄来改变口味。

['pepərz] , ['pɑːrsli] [ænd; ənd] ['ʌðər] [ɪn'griːdiənts] [juːst] [æz; əz] [də'rektɪd] ['ʌndər] [ðə; ði] ['meɪəneɪz]
peppers , parsley and other ingredients used as directed under the Mayonnaise
辣椒 , 香菜 和 其他 原料 用过的 作为 指导 在下面 这 蛋黄酱
['dresɪŋ] ['resəpɪz] .
Dressing recipes .
敷料 食谱 .

按照蛋黄酱配方中的说明，使用辣椒、欧芹和其他配料。

[frentʃ] ['dresɪŋ]
FRENCH DRESSING
法语 敷料

法式沙拉酱

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved with Lea & Perrins ' Sauce
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn,fʊl] [ʌv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .
2 teaspoonfuls of Lea & Perrins ' Sauce .
2 茶匙 的 莉亚 & 佩林斯 - 酱 .

茶匙 Lea & Perrins 酱。

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn,fʊl] [ʌv; əv] ['vɪnɪgər] .
2 teaspoonfuls of vinegar .
2 茶匙 的 醋 .

2茶匙醋。

[θriː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] ['ɑːlɪv] [ɔɪl] .
3 tablespoonfuls of olive oil .
3 汤匙 的 橄榄 油 .

3汤匙橄榄油。

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tispʊn,fʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] .
1 / 2 teaspoonful of salt .
1 / 2 一茶匙 的 盐 .

半茶匙盐。

[fɜːrst] [rʌb] [ə; eɪ] [smɔːl] [boʊl] [wɪð; wɪθ] [aɪs] .
First rub a small bowl with ice .
第一的 擦 一个 小的 碗 和 冰 .

先用冰块擦拭一个小碗。

[rɪ'muːv] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [sɔːlt] , [ðə; ði] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] [ænd; ənd] [wʌn] ['teblspʊn,fʊl]
Remove and add the salt , the Lea & Perrins ' Sauce and 1 tablespoonful
消除 和 添加 这 盐 , 这 莉亚 & 佩林斯 - 酱 和 1 一汤匙
[ʌv; əv] ['ɑːlɪv] [ɔɪl] .
of olive oil .
的 橄榄 油 .

取出，加入盐、李派林酱和 1 汤匙橄榄油。

[stɜːr] [wel] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['vɪnɪgər] .
Stir well and add the vinegar .
搅拌 出色地 和 添加 这 醋 .

搅拌均匀，加入醋。

[æz; əz] [ðə; ði] ['dresɪŋ] ['θɪkənz] [θruː] ['stɜːrɪŋ] , [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [rest] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['ɑːlɪv] [ɔɪl]
As the dressing thickens through stirring , add the rest of the olive oil
作为 这 敷料 增厚 通过 搅拌 , 添加 这 休息 的 这 橄榄 油
[ænd; ənd] [kən'tɪnjuː] ['biːtɪŋ] .
and continue beating .
和 继续 殴打 .

随着搅拌，酱汁逐渐变稠，加入剩余的橄榄油，继续搅拌。

[ðɪs] [meɪ] [biː; bi] [pɔːd] ['ɪntuː][ə; eɪ]['bɑːt(ə)l][ænd; ənd] [kept] [ɪn][ðə; ði][aɪs] - [bɑːks] ,

This	may	be	poured	into	a	bottle	and	kept	in	the	ice	-	box	,
这	可能	是	倾倒	进入	一个	瓶子	和	保留	在	这	冰	-	盒子	,

可以将其倒入瓶中，放入冰盒保存。

['biːtɪŋ] [ɔːr] ['ʃeɪkɪŋ] [ə'gen] [bɪ'fɔːr] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [sɜːrvd] .

beating	or	shaking	again	before	it	is	served	.
殴打	或者	摇晃	再次	前	它	是	服务	.

上桌前再搅拌或摇晃一下。

['lemən] ['dresɪŋ]

LEMON	DRESSING
柠檬	敷料

柠檬酱

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	with	Lea	&	Perrins	'	Sauce
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[juːz] ['lemən] [dʒuːs][ɪn] [pleɪs] [ʌv; əv] ['vɪnɪgər] [ɪn] ['meɪkɪŋ] [ðə; ði] [frentʃ] ['dresɪŋ] [ænd; ənd] [proʊ'siːd]

Use	lemon	juice	in	place	of	vinegar	in	making	the	French	Dressing	and	proceed
使用	柠檬	汁	在	地方	的	醋	在	制作	这	法语	敷料	和	继续

[æz; əz]['juːʒuəl] .

as	usual	.
作为	通常	.

制作法式沙拉酱时，用柠檬汁代替醋，然后按常规步骤操作即可。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [fruːt] ['sælədz] .

Serve	with	fruit	salads	.
服务	和	水果	沙拉	.

可搭配水果沙拉食用。

['roʊkfərt] ['dresɪŋ]

ROQUEFORT	DRESSING
洛克福奶酪	敷料

洛克福奶酪酱

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	with	Lea	&	Perrins	'	Sauce
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[ˌeɪ diː 'diː][θriː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] ['roʊkfərt] [tʃiːz] [tuː; tə][ðə; ði] [frentʃ] ['dresɪŋ] [ænd; ənd][juːz]

Add	3	tablespoonfuls	of	Roquefort	cheese	to	the	French	Dressing	and	use
添加	3	汤匙	的	罗克福尔	奶酪	到	这	法语	敷料	和	使用

[ɪ'nʌf] [pə'priːkə][tuː; tə] [prə'duːs] [ə; eɪ] [red] ['kʌlər] .

enough	paprika	to	produce	a	red	color	.
足够的	辣椒	到	生产	一个	红色的	颜色	.

在法式沙拉酱中加入 3 汤匙洛克福奶酪，并加入足够的辣椒粉使其呈现红色。

['ɑːlɪv] ['dresɪŋ]

OLIVE	DRESSING
橄榄	敷料

橄榄酱

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	with	Lea	&	Perrins	'	Sauce
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[ˌeɪ diː ˈdiː][ˌtuːˈtuː] [ˈteɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] [ˈfaɪnli] [tʃɑːpt] [ˈɑːlɪvz] [tuː; tə][ðə; ði] [frentʃ] [ˈdresɪŋ] .

Add	**2**	**tablespoonfuls**	**of**	**finely**	**chopped**	**olives**	**to**	**the**	**French**	**Dressing**	**.**
添加	2	汤匙	的	精细地	切碎	橄榄	到	这	法语	敷料	.

在法式沙拉酱中加入 2 汤匙切碎的橄榄。

[griːn] [ˈpepər] [ˈdresɪŋ]

GREEN	**PEPPER**	**DRESSING**
绿色的	胡椒	敷料

青椒酱

[ɪmˈpruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & [ˈpɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	**with**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[ˌeɪ diː ˈdiː][wʌn] [ˈteblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [ˈfaɪnli] [tʃɑːpt] [griːn] [ˈpepərz] [tuː; tə][ðə; ði] [frentʃ] [ˈdresɪŋ]

Add	**1**	**tablespoonful**	**of**	**finely**	**chopped**	**green**	**peppers**	**to**	**the**	**French**	**Dressing**
添加	1	一汤匙	的	精细地	切碎	绿色的	辣椒	到	这	法语	敷料

[dʒʌst] [bɪˈfɔːr] [ˈsɜːrvɪŋ] .

just	**before**	**serving**	**.**
只是	前	服务	.

在法式沙拉酱上桌前，加入 1 汤匙切碎的青椒。

[ˈsælədz]

SALADS

沙拉

沙拉

[ɪmˈpruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & [ˈpɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	**with**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[ɪn] [ˈmeɪkɪŋ] [ðiːz] [ˈsælədz][juːz][jʊr; jər] [ˈfeɪvərɪt] [ˈdresɪŋ] , [tuː; tə] [wɪtʃ] [liː] & [ˈpɛrɪnz] - [sɔːs]

In	**making**	**these**	**salads**	**use**	**your**	**favorite**	**dressing**	**,**	**to**	**which**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**
在	制作	这些	沙拉	使用	你的	最喜欢的	敷料	,	到	哪个	莉亚	&	佩林斯	-	酱

[hæz; həz] [bɪn] [ˈædɪd] ;

has	**been**	**added**	**;**
有	到过	额外	;

制作这些沙拉时，请使用您最喜欢的沙拉酱，其中加入了李派林喻汁；

— [ˌtuːˈtuː] [ˈtiːspuːn,fʊl] [tuː; tə][ə; eɪ][kʌp][ʌv; əv] [ˈdresɪŋ] .

—	**2**	**teaspoonfuls**	**to**	**a**	**cup**	**of**	**dressing**	**.**
—	2	茶匙	到	一个	杯子	的	敷料	.

—每杯沙拉酱加入 2 茶匙。

[ɪn] [ˈmeɪkɪŋ] [æn; ən][ɔɪl] [ˈmeɪəneɪz] ,

In	**making**	**an**	**oil**	**mayonnaise**	**,**
在	制作	一个	油	蛋黄酱	,

制作油性蛋黄酱时，

[ˈɔːltərnət] [ɪn] [ˈθɪnɪŋ] [frʌm; frəm][taɪm][tuː; tə][taɪm][wɪð; wɪθ] [liː] & [ˈpɛrɪnz] - [sɔːs] [ænd; ənd]

alternate	**in**	**thinning**	**from**	**time**	**to**	**time**	**with**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**	**and**
备用	在	稀疏	从	时间	到	时间	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱	和

[ˈvɪnɪgər] [ɔːr][ˈlemən][dʒuːs] ,

vinegar	**or**	**lemon**	**juice**	**,**
醋	或者	柠檬	汁	,

可以交替使用李派林喻汁和醋或柠檬汁来稀释，

[ʌnˈtɪl] [əˈmaʊnt] [ʌv; əv] [ˈdresɪŋ] [rɪˈkwaɪərd][ɪz] [ˈfɪnɪʃt] .

until	**amount**	**of**	**dressing**	**required**	**is**	**finished**	**.**
直到	数量	的	敷料	必需的	是	完成的	.

直到所需的敷料用完为止。

[ðɪs] ['gɪvz] [ə; eɪ]['fleɪvər] [ˌʌnsər'pæst] .
This gives a flavor unsurpassed .
这 给予 一个 味道 无与伦比 .

这赋予了它无与伦比的风味。

[fɪʃ] ['sæləʤz]
FISH SALADS
鱼 沙拉

鱼沙拉

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved with Lea & Perrins ' Sauce
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[pʊt] [ə; eɪ] ['miːdiəm] [saɪzd] [kæn; kən] [ʌv; əv] [laɪt] ['tuːnə] , ['sæmən] ,
Put a medium sized can of light tuna , salmon ,
放 一个 中等的 尺寸 能 的 光 金枪鱼 , 三文鱼 ,

放入一罐中等大小的淡味金枪鱼罐头或鲑鱼罐头，

['lɑːbstər] [ɔːr] [kræb] [ɪn] [ə; eɪ] [boʊl] [ænd; ənd] [ʃred] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [fɔːrk] .
lobster or crab in a bowl and shred with a fork .
龙虾 或者 螃蟹 在 一个 碗 和 撕碎 和 一个 叉 .

将龙虾或螃蟹放入碗中，用叉子撕碎。

[pɔːr] [wʌn] - [wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] ['oʊvər] [seɪm] [ænd; ənd] [mɪks] [wel] .
Pour 1 - 1 / 2 tablespoonfuls of Lea & Perrins ' Sauce over same and mix well .
倒 1 - 1 / 2 汤匙 的 莉亚 & 佩林斯 - 酱 超过 相同的 和 混合 出色地 .

在上面淋上 1.5 汤匙李派林酱，搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['kʌpfʊl] [ʌv; əv] ['seləri] [ænd; ənd] [ðə; ði] ['sæləd] ['dresɪŋ] [kən'teɪnɪŋ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] . [-]
Add 1 / 2 cupful of celery and the salad dressing containing Lea & Perrins ' Sauce . [30]
添加 1 / 2 一杯 的 芹菜 和 这 沙拉 敷料 包含 莉亚 & 佩林斯 - 酱 . [-]

加入 1/2 杯芹菜和含有李派林酱的沙拉酱。[30]

[pə'teɪtoʊ] ['sæləd]
POTATO SALAD
土豆 沙拉

土豆沙拉

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved with Lea & Perrins ' Sauce
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[per] [fɔːr] [ɔːr] [faɪv] ['miːdiəm] [saɪzd] [pə'tetoz] [ænd; ənd] [bɔɪl] [ɪn] ['wɔːtər] [kən'teɪnɪŋ] [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn,fʊl] [ʌv; əv] [sɔːlt] .
Pare 4 or 5 medium sized potatoes and boil in water containing 2 teaspoonfuls of salt .
削减 4 或者 5 中等的 尺寸 土豆 和 熬 在 水 包含 2 茶匙 的 盐 .

将 4 或 5 个中等大小的土豆去皮，放入加了 2 茶匙盐的水中煮熟。

[daɪs] [pə'tetoz] , [sɔ:lt] [wel] [ænd; ənd] [pɔ:r] [wʌn][tu:; tə][wʌn] - [wʌn] / [ˌtu:'tu:] ['teɪbl,spu:nfʊl] [li:] &
Dice **potatoes** **,** **salt** **well** **and** **pour** **1** **to** **1** **-** **1** **/** **2** **tablespoonfuls** **Lea** **&**
骰子 土豆 , 盐 出色地 和 倒 1 到 1 - 1 / 2 汤匙 莉亚 &
['pɛrɪnz] - [sɔ:s] ['oʊvər] [seɪm] ,
Perrins **'** **Sauce** **over** **same** **,**
佩林斯 - 酱 超过 相同的 ,

将土豆切丁，充分加盐，然后淋上 1 至 1.5 汤匙李派林喻汁。

['mɪksɪŋ] ['θɜ:rəli] .
mixing **thoroughly** **.**
混合 彻底 .

充分搅拌。

[ˌeɪ di: 'di:][wʌn] / [ˌtu:'tu:] ['kʌpfʊl] [ʌv; əv] [tʃɑ:pt] ['seləri] , [ˌtu:'tu:] ['teɪbl,spu:nfʊl] [ʌv; əv] [tʃɑ:pt] ['ʌnjən]
Add **1** **/** **2** **cupful** **of** **chopped** **celery** **,** **2** **tablespoonfuls** **of** **chopped** **onion**
添加 1 / 2 一杯 的 切碎 芹菜 , 2 汤匙 的 切碎 洋葱
[ænd; ənd][ˌtu:'tu:][hɑ:rd] [bɔɪld] [egz] .
and **2** **hard** **boiled** **eggs** **.**
和 2 难的 煮沸 鸡蛋 .

加入半杯切碎的芹菜、2汤匙切碎的洋葱和2个煮熟的鸡蛋。

[ju:z] ['eni] ['sæləd] ['dresɪŋ] [kən'teɪnɪŋ] [li:] & ['pɛrɪnz] - [sɔ:s] .
Use **any** **salad** **dressing** **containing** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce** **.**
使用 任何 沙拉 敷料 包含 莉亚 & 佩林斯 - 酱 .

使用任何含有李派林喻汁的沙拉酱。

['vedʒtəb(ə)l] ['sæləd]
VEGETABLE **SALAD**
蔬菜 沙拉

蔬菜沙拉

[ɪm'pru:vd] [wɪð; wɪθ] [li:] & ['pɛrɪnz] - [sɔ:s]
Improved **with** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce**
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[mɪks]['i:kwəl][pɑ:rts][ʌv; əv]['li:mə; 'laɪmə][ænd; ənd] [strɪŋ] [bi:nz] , [koʊld] [bɔɪld] [pə'tetoz] [ænd; ənd]
Mix **equal** **parts** **of** **lima** **and** **string** **beans** **,** **cold** **boiled** **potatoes** **and**
混合 平等的 部分 的 利马 和 细绳 豆子 , 寒冷的 煮沸 土豆 和
['seləri] ;
celery **;**
芹菜 ;

将等量的利马豆和四季豆、冷煮土豆和芹菜混合；

[wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [i:tʃ] [ʌv; əv] [tʃɑ:pt] ['ʌnjən] [ænd; ənd] [swi:t] ['pɪkl] .
1 **tablespoonful** **each** **of** **chopped** **onion** **and** **sweet** **pickle** **.**
1 一汤匙 每个 的 切碎 洋葱 和 甜的 泡菜 .

1汤匙切碎的洋葱和1汤匙甜酸黄瓜。

[stɜ:r][ɪn][wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [li:] & ['pɛrɪnz] - [sɔ:s] [ænd; ənd]['eni]['sæləd] ['dresɪŋ] [kən'teɪnɪŋ] [seɪm]
Stir **in** **1** **tablespoonful** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce** **and** **any** **salad** **dressing** **containing** **same**
搅拌 在 1 一汤匙 莉亚 & 佩林斯 - 酱 和 任何 沙拉 敷料 包含 相同的
.
:
.

加入1汤匙李派林酱和任何含有李派林酱的沙拉酱。

(['eni] [ˌkɑ:mbɪ'neɪʃ(ə)n][ʌv; əv]['vedʒtəb(ə)lz] [meɪ] [bi:; bi] [ju:st]) .
(**Any** **combination** **of** **vegetables** **may** **be** **used** **)** **.**
(任何 组合 的 蔬菜 可能 是 用过的) .

（可以使用任何蔬菜组合）。

[fruːt] ['sæləd]
FRUIT SALAD
水果 沙拉

水果沙拉

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved with Lea & Perrins ' Sauce
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[mɪks]['iːkwəl][pɑːrts][ʌv; əv]['paɪnæp(ə)l] , [bə'nænə] , ['ɔrɪndʒ] [ænd; ənd][tɑːrt]['æp(ə)l] ; [wʌn] / [ˌtuː'tuː]['kʌpfʊl]
Mix equal parts of pineapple , banana , orange and tart apple ; 1 / 2 cupful
混合 平等的 部分 的 菠萝 , 香蕉 , 橙子 和 酸 苹果 ; 1 / 2 一杯
['faɪnli] [tʃɑːpt] ['seləri] .
finely chopped celery .
精细地 切碎 芹菜 .

将等量的菠萝、香蕉、橙子和酸苹果混合；加入半杯切碎的芹菜。

[θruː] [ðɪs] [stɜːr][ˌtuː'tuː] ['tiːspuːnˌfʊl] [ʌv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː]['eni]
Through this stir 2 teaspoonfuls of Lea & Perrins ' Sauce and add any
通过 这 搅拌 2 茶匙 的 莉亚 & 佩林斯 - 酱 和 添加 任何
['dresɪŋ] [prɪ'fɜːrd] [kən'teɪnɪŋ] [sɔːs] [ænd; ənd] ['slaɪtli] ['sweitənd] .
dressing preferred containing Sauce and slightly sweetened .
敷料 首选 包含 酱 和 轻微地 加糖 .

将 2 茶匙李派林酱汁拌入其中，然后加入任何你喜欢的含有酱汁且略带甜味的调味料。

[ðɪs] ['gɪvz] [zest][ænd; ənd][ə; eɪ] [dɪ'lɪʃəs] ['fleɪvər][tuː; tə][fruːt]['sæləd] .
This gives zest and a delicious flavor to fruit salad .
这 给予 热情 和 一个 可口的 味道 到 水果 沙拉 .

这能为水果沙拉增添风味和美味。

['devld] [egz]
DEVILLED EGGS
魔鬼般的 鸡蛋

魔鬼蛋

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved with Lea & Perrins ' Sauce
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[tuː; tə] [joʊk] [ʌv; əv][wʌn] / [ˌtuː'tuː][dɑːz] . [hɑːrd] [bɔɪld] [egz] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] ['sæləd]
To yolks of 1 / 2 doz . hard boiled eggs add 1 tablespoonful salad
到 蛋黄 的 1 / 2 打 . 难的 煮沸 鸡蛋 添加 1 一汤匙 沙拉
['dresɪŋ] , [smɔːl] ['tispʊnˌfʊl] ['mʌstərd] ,
dressing , small teaspoonful mustard ,
敷料 , 小的 一茶匙 芥末 ,

在半打煮熟的鸡蛋的蛋黄中加入1汤匙沙拉酱和一小茶匙芥末酱。

[wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] [ænd; ənd][wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [iːtʃ] [ʌv; əv] ['faɪnli] [tʃɑːpt]
1 teaspoonful Lea & Perrins ' Sauce and 1 teaspoonful each of finely chopped
1 一茶匙 莉亚 & 佩林斯 - 酱 和 1 一茶匙 每个 的 精细地 切碎
['seləri] [ænd; ənd] ['ʌnjən] .
celery and onion .
芹菜 和 洋葱 .

1 茶匙李派林酱，1 茶匙切碎的芹菜和 1 茶匙切碎的洋葱。

[ðiːz] [ɑːr; ər] ['veri] [faɪn] [sɜːrvd] [ɑːn] ['letɪs] [liːvz] [wɪð; wɪθ] ['meɪəneɪz] ['dresɪŋ] [kən'teɪnɪŋ] [liː]
These are very fine served on lettuce leaves with mayonnaise dressing containing Lea
这些 是 非常 美好的 服务 在 莴苣 树叶 和 蛋黄酱 敷料 包含 莉亚
& ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .
& Perrins ' Sauce .
& 佩林斯 - 酱 .

这些菜肴非常美味，用生菜叶盛装，佐以含有李派林酱的蛋黄酱即可。

['tʃæptər] [ˌaɪ'ɛks]
CHAPTER IX
章 第九章

第九章

['kætsəp] , ['tʃʌtniːz] , ['pɪkəlz] [ænd; ənd] [hoʊm] - [meɪd] ['reliʃiz]
CATSUPS , CHUTNEYS , PICKLES AND HOME - MADE RELISHES
番茄酱 , 酸辣酱 , 泡菜 和 家 - 制成 调味品

番茄酱、酸辣酱、腌菜和自制调味酱

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved with Lea & Perrins ' Sauce
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[ɪn] ['pɪklɪŋ] , [wiː; wi] [θɪŋk] [fɜːrst][ʌv; əv] ['grænmʌðər] [ænd; ənd][ðə; ði] [dɪ'lɪʃəs] ['kætsəp] ,
In pickling , we think first of Grandmother and the delicious catsups ,
在 腌制 , 我们 思考 第一的 的 祖母 和 这 可口的 番茄酱 ,

提到腌菜，我们首先想到的就是祖母和她做的美味番茄酱。

['pɪkəlz] [ænd; ənd] ['tʃʌtniːz] [wɪtʃ] [ʃiː; ʃi] [sɜːrvd] [wɪð; wɪθ] ['sʌndeɪ] - [naɪt] ['sʌpəz] [ænd; ənd] ['wʌndər]
pickles and chutneys which she served with Sunday - night suppers and wonder
泡菜 和 酸辣酱 哪个 她 服务 和 星期日 - 夜晚 晚餐 和 想知道
[waɪ] [wiː; wi] [siː] [ðiːz] [dɪ'lɪʃəs] ['reliʃiz] [soʊ]['seldəm] [ðiːz] [deɪz] .
why we see these delicious relishes so seldom these days .
为什么 我们 看 这些 可口的 调味品 所以 很少 这些 天 .

她以前常在周日晚上的晚餐上放泡菜和酸辣酱，我很好奇为什么现在我们很少见到这些美味的佐料了。

[bʌt; bət][wiː; wi] [niːd] [nɑːt][fɔːr'goʊ]['aʊər; ɑːr][hoʊm] - [meɪd] ['kætsəp] , ['pɪkəlz] [ænd; ənd] [tʃaʊ] - [tʃaʊ]
But we need not forego our home - made catsups , pickles and chow - chows
但 我们 需要 不是 放弃 我们的 家 - 制成 番茄酱 , 泡菜 和 饭 - 杂食
,
,
,

但我们无需放弃自制的番茄酱、泡菜和什锦泡菜。

[nɔːr]['iːv(ə)n][faɪnd][ðem; ðəm] [les] ['reliʃ] [bɪ'kəz, bɪ'kɔːz][wiː; wi][hæv; həv][noʊ] [ɜːrb] ['gɑːrdn] ,
nor even find them less relishing because we have no herb garden ,
也不 甚至 寻找 他们 较少的 享受 因为 我们 有 不 草本植物 花园 ,

即使我们没有香草园，我们也不会因此而觉得它们不那么美味。

[fɔːr; fər][ɪn] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] [wiː; wi][hæv; həv][ðə; ði][moʊst] [kəm'pliːt] — [ðə; ði][moʊst][aɪ'diːəl]
for in Lea & Perrins ' Sauce we have the most complete — the most ideal
为了 在 莉亚 & 佩林斯 - 酱 我们 有 这 最多 完全的 — 这 最多 理想的
[ænd; ənd] ['pɜːrfɪkt] ['relɪʃ] ['siːzənɪŋ] .
and perfect relish seasoning .
和 完美的 尽情享用 调料 .

因为李派林酱汁拥有最完整、最理想、最完美的调味料。

[liː] & ['pɛrɪnz] - [ə'rɪdʒən(ə)l] ['wustəʃiə] [ɪz][ɪn][ɪt'self][ə; eɪ]['siːkrət] ['blendɪŋ] [ʌv; əv]['spaɪsɪz] [wɪtʃ]
Lea & Perrins ' Original Worcestershire is in itself a secret blending of spices which
莉亚 & 佩林斯 - 原来的 伍斯特郡 是 在 本身 一个 秘密 混合 的 香料 哪个
[wɪl] [gɪv] [tuː; tə]['eni] [hoʊm] - [meɪd] ['relɪʃ] [ðə; ði] [kiːn] [edʒ] — [ðə; ði][snæp] — [ðə; ði][zest][ˌaɪ 'tiː]
will give to any home - made relish the keen edge — the snap — the zest it
将要 给 到 任何 家 - 制成 尽情享用 这 敏锐的 边缘 — 这 折断 — 这 热情 它
[rɪ'kwaɪrz] .
requires .
需要 .

Lea & Perrins 原味伍斯特沙司本身就是一种秘制的香料混合物，它能为任何自制调味品增添所需的辛辣味、爽脆味和活力。

[juːz] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] [ɪn] ['siːzənɪŋ] ['kætsəp] , [tʃaʊ] - [tʃaʊ] , ['pɪkəlz] , ['vɪnɪgər] , ['tʃʌtniːz]
Use Lea & Perrins ' Sauce in seasoning catsups , chow - chows , pickles , vinegars , chutneys
使用 莉亚 & 佩林斯 - 酱 在 调料 番茄酱 , 饭 - 杂食 , 泡菜 , 醋 , 酸辣酱
,
,
,

用李派林酱汁调味番茄酱、什锦泡菜、腌黄瓜、醋、酸辣酱等。

[ˌpɪkə'lɪli] [ænd; ənd] ['tʃɪli] [sɔːs] ['reliʃiz] — [ˌaɪ 'tiː][ɪz][ðə; ði] [ʌn'iːkwəld] [spaɪs][fɔːr; fər][ðem; ðəm][ɔːl] .
piccalilli and chilli sauce relishes — it is the unequalled spice for them all .
皮卡利利 和 辣椒 酱 调味品 — 它 是 这 无与伦比 香料 为了 他们 全部 .

腌菜和辣椒酱——它是所有这些调料中无可匹敌的香料。

[æn; ən] [ˌʌn'kʊkt] [tə'meɪtoʊ] ['kætsəp]
AN UNCOOKED TOMATO CATSUP
一个 生 番茄 番茄酱

未煮熟的番茄酱

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved with Lea & Perrins ' Sauce
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[fɔːr] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .
4 tablespoonfuls of Lea & Perrins ' Sauce .
4 汤匙 的 莉亚 & 佩林斯 - 酱 .

汤匙 Lea & Perrins 酱。

[ˌtuː'tuː] [kwɔːts] [ʌv; əv] [red] [raɪp][tə'meɪtoʊz] .
2 quarts of red ripe tomatoes .
2 夸脱 的 红色的 成熟 西红柿 .

2夸脱红熟番茄。

[wʌn]['kʌpfʊl][ʌv; əv]['ʌnjənz] .
1 cupful of onions .
1 一杯 的 洋葱 .

1 杯洋葱。

[wʌn] / [fɔːr]['kʌpfʊl][ʌv; əv][sɔːlt] .
1 / 4 cupful of salt .
1 / 4 一杯 的 盐 .

1/4 杯盐。

[wʌn]['kʌpfʊl][ʌv; əv]['ʃʊgər] .
1 cupful of sugar .
1 一杯 的 糖 .

1 杯糖。

[θriː]['kʌpˌfʊlz][ʌv; əv]['vɪnɪgər] .

3	cupfuls	of	vinegar	.
3	杯	的	醋	.

杯醋。

[dɪp][ðə; ði][tə'meɪtoʊz] ['kwɪkli] ['ɪntuː]['ræpɪdli] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] , [dɪp][ɪn][ænd; ənd][aʊt][ʌv; əv][koʊld]['wɔːtər]

Dip	the	tomatoes	quickly	into	rapidly	boiling	water	,	dip	in	and	out	of	cold	water
蘸	这	西红柿	迅速地	进入	快速	沸腾	水	,	蘸	在	和	出去	的	寒冷的	水

[ænd; ənd] [piːl] .

and	peel	.
和	果皮	.

将西红柿快速浸入沸水中，再浸入冷水中，然后剥皮。

[pʊt]['ɪntuː][lɑːrdʒ][prə'zɝːvɪŋ, prɪ'zɝːvɪŋ, priː'zɝːvɪŋ]['ket(ə)l][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [-]

Put	into	large	preserving	kettle	and	add	the	[	31	]
放	进入	大的	保存	壶	和	添加	这	[	-	]

放入大号保鲜锅中，并加入[31]

['ʌnjənz] [wel] [tʃɑːpt] .

onions	well	chopped	.
洋葱	出色地	切碎	.

洋葱切碎。

[mæʃ] [ðiːz] [tuː] [tə'geðər] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][sɔːlt] , ['ʃʊgər] , ['vɪnɪgər] [ænd; ənd][læst] , [ðə; ði]

Mash	these	two	together	and	add	the	salt	,	sugar	,	vinegar	and	last	,	the
捣碎	这些	二	一起	和	添加	这	盐	,	糖	,	醋	和	最后的	,	这

[liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .

Lea	&	Perrins	'	Sauce	.
莉亚	&	佩林斯	-	酱	.

将这两种食材捣碎混合，加入盐、糖、醋，最后加入李派林酱。

['θɜːrəli] ['sterəlaɪz]['kætsəp] ['bɔtlz] [baɪ] ['bɔɪlɪŋ] [ænd; ənd] [fɪl] [wɪð; wɪθ][ðə; ði][koʊld]['kætsəp] .

Thoroughly	sterilize	catsup	bottles	by	boiling	and	fill	with	the	cold	catsup	.
彻底	消毒	番茄酱	瓶子	经过	沸腾	和	充满	和	这	寒冷的	番茄酱	.

将番茄酱瓶彻底煮沸消毒，然后装入冷番茄酱。

[kɔːrk] ['luːsli] .

Cork	loosely	.
软木	松散地	.

软木塞不要塞紧。

[pleɪs] ['bɔtlz] [ɑːn][ə; eɪ]['waɪər] [ræk] ,

Place	bottles	on	a	wire	rack	,
地方	瓶子	在	一个	金属丝	架子	,

将瓶子放在金属架上，

[stænd][ɪn][ə; eɪ][pæn] [wɪtʃ] [ə'laʊz] ['ræpɪdli] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər][tuː; tə] [kʌm] [tuː; tə][ðə; ði] [nek] [ʌv; əv][ðə; ði]

stand	in	a	pan	which	allows	rapidly	boiling	water	to	come	to	the	neck	of	the
站立	在	一个	平底锅	哪个	允许	快速	沸腾	水	到	来	到	这	脖子	的	这

['bɑːt(ə)l] ,

bottle	,
瓶子	,

将瓶子放在锅中，使沸水迅速流到瓶颈处。

[ænd; ənd][bɔɪl][ɔːr]['sterəlaɪz][fɔːr; fər]['θɜːrti] ['mɪnɪts] .

and	boil	or	sterilize	for	thirty	minutes	.
和	熬	或者	消毒	为了	三十	分钟	.

煮沸或消毒三十分钟。

[sʌm; səm]['ekspɜːrts][kleɪm] [ðɪs] ['faɪn(ə)l] " ['wɔːtər][bæθ] " [tuː; tə][biː; bi] [ʌn'nesəseri] ,

Some	experts	claim	this	final	"	water	bath	"	to	be	unnecessary	,
一些	专家	宣称	这	最终的	"	水	洗澡	"	到	是	不必要	,

一些专家认为这最后的"水浴"是不必要的。

[bʌt; bət][ðə; ði] [ˌɪnɪk'spɪriənst] [prɪ'zɜːrvər] [wɪl] [hæv; həv] ['betər] [sək'ses] [ɪf] [ðə; ði][læst] ['kʊkɪŋ] [ɪz]

but	the	inexperienced	preserver	will	have	better	success	if	the	last	cooking	is
但	这	缺乏经验	保护者	将要	有	更好的	成功	如果	这	最后的	烹饪	是

[pər'fɔːrmd] .

performed	.
执行	.

但是，如果进行最后一次烹饪，经验不足的食品保存者会更容易成功。

[fɔːr; fər]['pɜːrfɪkt] ['kiːpɪŋ] [ænd; ənd] [ɪ'speʃəli] [ɪf] [ðə; ði] ['kætsəp] [ɑːr; ər] [meɪd] [ʌp][tuː; tə] [sel] ,

For	perfect	keeping	and	especially	if	the	catsups	are	made	up	to	sell	,
为了	完美的	保持	和	尤其	如果	这	番茄酱	是	制成	向上	到	卖	,

为了完美保存，尤其是在制作番茄酱出售的情况下，

[ðə; ði][kɔːks][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['drɪvn] [ɪn] ['taɪtli] [ænd; ənd][ðə; ði] ['bɔtlz] [siːld] [wɪð; wɪθ] ['siːlɪŋ] [wæks]

the	corks	should	be	driven	in	tightly	and	the	bottles	sealed	with	sealing	wax
这	软木塞	应该	是	驱动	在	紧紧	和	这	瓶子	密封	和	密封	蜡

[ɔːr][meltid] ['pærəfɪn] [æz; əz] [suːn] [æz; əz] [ðeɪ] [ɑːr; ər] [rɪ'muːvd] [frʌm; frəm][ðə; ði]['wɔːtər] [bæθ] .

or	melted	paraffin	as	soon	as	they	are	removed	from	the	water	bath	.
或者	融化	石蜡	作为	很快	作为	他们	是	已移除	从	这	水	洗澡	.

从水浴中取出后，应立即将软木塞拧紧，并用封蜡或熔化的石蜡密封瓶子。

['stæmpɪŋ] [ðə; ði][sɔːft][wæks][ɔːr]['pærəfɪn][wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['speʃ(ə)l] ['siːlɪŋ] [stæmp]['ɔːlsoʊ]['hɛlps][tuː; tə]

Stamping	the	soft	wax	or	paraffin	with	a	special	sealing	stamp	also	helps	to
冲压	这	柔软的	蜡	或者	石蜡	和	一个	特别的	密封	邮票	还	帮助	到

[gɪv] [æn; ən][aɪ'dɛntəˌfaɪɪŋ][ænd; ənd] [dɪ'stɪŋgwɪʃɪŋ] [mɑːrk][tuː; tə][ðə; ði]['prɑːdʌkt] .

give	an	identifying	and	distinguishing	mark	to	the	product	.
给	一个	识别	和	区别	标记	到	这	产品	.

用特殊的封印章在软蜡或石蜡上盖章，也有助于给产品留下识别和区分的标记。

['mʌʃrʊm] ['kætsəp]

MUSHROOM	CATSUP
蘑菇	番茄酱

蘑菇番茄酱

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	with	Lea	&	Perrins	'	Sauce
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[θriː] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ʌv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .

3	tablespoonfuls	of	Lea	&	Perrins	'	Sauce	.
3	汤匙	的	莉亚	&	佩林斯	-	酱	.

汤匙 Lea & Perrins 酱。

[ˌtuː'tuː] [kwɔːts] [ʌv; əv] ['mʌʃrʊmz] .

2	quarts	of	mushrooms	.
2	夸脱	的	蘑菇	.

2夸脱蘑菇。

[wʌn] ['kʌpfʊl] [ʌv; əv] ['vɪnɪgər] .

1	cupful	of	vinegar	.
1	一杯	的	醋	.

1 杯醋。

[wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] .

1	tablespoonful	of	salt	.
1	一汤匙	的	盐	.

1汤匙盐。

[wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['mʌstərd] .

1	tablespoonful	of	mustard	.
1	一汤匙	的	芥末	.

1汤匙芥末。

[piːl] [ðə; ði] [ˈmʌʃrʊmz] , [kʌt] [ˈɪntuː] [smɔːl] [ˈpiːsɪz] ,
Peel **the** **mushrooms** **,** **cut** **into** **small** **pieces** **,**
果皮 这 蘑菇 , 切 进入 小的 件 ,

将蘑菇去皮，切成小块。

[ˈkʌvər] [wɪð; wɪθ] [wʌn] / [ˌtuːˈtuː] [ˈkʌpfʊl] [ʌv; əv] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtər] [ænd; ənd] [kʊk] [ʌnˈtɪl] [kwaɪt] [ˈtendər]
cover **with** **1** **/** **2** **cupful** **of** **boiling** **water** **and** **cook** **until** **quite** **tender**
覆盖 和 1 / 2 一杯 的 沸腾 水 和 厨师 直到 相当 投标
[ænd; ənd] [sɔːft] .
and **soft** **.**
和 柔软的 .

倒入半杯沸水，煮至完全软烂。

[mæʃ] [θruː] [ə; eɪ] [faɪn] [ˌpjʊˈreɪ] [ˈstreɪnər] [ɔːr] [sɪv] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː ˈdiː] [ðə; ði] [ˈvɪnɪgər] , [sɔːlt] ,
Mash **through** **a** **fine** **purée** **strainer** **or** **sieve** **and** **add** **the** **vinegar** **,** **salt** **,**
捣碎 通过 一个 美好的 菜泥 滤网 或者 筛 和 添加 这 醋 , 盐 ,

将食材用细筛或滤网捣碎，加入醋和盐。

[ænd; ənd] [læst] [ðə; ði] [liː] & [ˈpɛrɪnz] - [sɔːs] .
and **last** **the** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce** **.**
和 最后的 这 莉亚 & 佩林斯 - 酱 .

最后是李派林酱。

[kʊk] [frʌm; frəm] [hæf] [tuː; tə] [θriː] - [ˈkwɔːrtərz] [ʌv; əv] [æn; ən] [ˈaʊər] [ɔːr] [ʌnˈtɪl] [ʌv; əv] [ðə; ði] [kənˈsɪstənsi]
Cook **from** **half** **to** **three** **-** **quarters** **of** **an** **hour** **or** **until** **of** **the** **consistency**
厨师 从 一半 到 三 - 四分之一 的 一个 小时 或者 直到 的 这 一致性
[ʌv; əv] [ˈkætsəp] [ænd; ənd] [pɔːr] [ˈɪntuː] [ˈsterəlaɪzd] [ˈbɔtlz] [ænd; ənd] [siːl] [æt; ət] [wʌns] .
of **catsup** **and** **pour** **into** **sterilized** **bottles** **and** **seal** **at** **once** **.**
的 番茄酱 和 倒 进入 已灭菌 瓶子 和 海豹 在 一次 .

煮半小时到四十五分钟，或煮至番茄酱的稠度，然后倒入已消毒的瓶子中并立即密封。

[ˈleɪb(ə)l] [ænd; ənd] [stɔːr] .
Label **and** **store** **.**
标签 和 店铺 .

贴上标签并存放。

[təˈmeɪtoʊ] [ˈtʃʌtni]
TOMATO **CHUTNEY**
番茄 酸辣酱

番茄酸辣酱

[ɪmˈpruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & [ˈpɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved **with** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce**
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[fɔːr] [ˈteɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] [liː] & [ˈpɛrɪnz] - [sɔːs] .
4 **tablespoonfuls** **of** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce** **.**
4 汤匙 的 莉亚 & 佩林斯 - 酱 .

汤匙 Lea & Perrins 酱。

[fɔːr] [kwɔːts] [ʌv; əv] [təˈmeɪtoʊz] .
4 **quarts** **of** **tomatoes** **.**
4 夸脱 的 西红柿 .

4夸脱西红柿。

[wʌn] [kwɔːrt] [ʌv; əv] [ˈʌnjənz] .
1 **quart** **of** **onions** **.**
1 夸脱 的 洋葱 .

1夸脱洋葱。

[wʌn][kwɔːrt][ʌv; əv] ['æplz] .

1	quart	of	apples	.
1	夸脱	的	苹果	.

1夸脱苹果。

[wʌn] [paʊnd] [ʌv; əv]['reɪzɪnz] .

1	pound	of	raisins	.
1	磅	的	葡萄干	.

1磅葡萄干。

[wʌn] - [wʌn] / [ˌtuːˈtuː]['kʌpˌfʊlz][ʌv; əv] [braʊn] ['ʃʊgər] .

1	-	1	/	2	cupfuls	of	brown	sugar	.
1	-	1	/	2	杯	的	棕色的	糖	.

1.5 杯红糖。

[wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] .

1	tablespoonful	of	salt	.
1	一汤匙	的	盐	.

1汤匙盐。

[wʌn][kwɔːrt][ʌv; əv] ['vɪnɪgər] .

1	quart	of	vinegar	.
1	夸脱	的	醋	.

1夸脱醋。

[piːl] [ðə; ði][təˈmeɪtoʊz][ænd; ənd][kʌt] [faɪn] .

Peel	the	tomatoes	and	cut	fine	.
果皮	这	西红柿	和	切	美好的	.

将西红柿去皮切碎。

[piːl] [ænd; ənd] [tʃɑːp] [ðə; ði] ['ʌnjənz] , [ænd; ənd][skɪn][ænd; ənd] [tʃɑːp] [ðə; ði] ['æplz] ,

Peel	and	chop	the	onions	,	and	skin	and	chop	the	apples	,
果皮	和	劈	这	洋葱	,	和	皮肤	和	劈	这	苹果	,

将洋葱去皮切碎，苹果去皮切碎。

[ænd; ənd] [pleɪs] [ɔːl][ʌv; əv] [ðiːz] [ɪnˈgriːdiənts] [ɪn][ə; eɪ] ['hevi] ['aɪərn]['ket(ə)l] .

and	place	all	of	these	ingredients	in	a	heavy	iron	kettle	.
和	地方	全部	的	这些	原料	在	一个	重的	铁	壶	.

把所有这些材料放入一个厚重的铁锅中。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [braʊn] ['ʃʊgər] [ænd; ənd][sɔːlt] .

Add	the	brown	sugar	and	salt	.
添加	这	棕色的	糖	和	盐	.

加入红糖和盐。

[kʊk] [fɔːr; fər][hæf][æn; ən]['aʊər] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['vɪnɪgər] , [bɔɪl] [ten] ['mɪnɪts] [lɔːŋgər] ,

Cook	for	half	an	hour	,	add	the	vinegar	,	boil	ten	minutes	longer	,
厨师	为了	一半	一个	小时	,	添加	这	醋	,	熬	十	分钟	更长	,

煮半小时后，加入醋，再煮十分钟。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .

add	the	Lea	&	Perrins	'	Sauce	.
添加	这	莉亚	&	佩林斯	-	酱	.

加入李派林唸汁。

[pɔːr] ['ɪntuː]['sterəlaɪzd]['dʒɑːrz][ænd; ənd] [siːl] .

Pour	into	sterilized	jars	and	seal	.
倒	进入	已灭菌	罐子	和	海豹	.

倒入已消毒的罐子中并密封。

['æp(ə)l] ['tʃʌtni]

APPLE	CHUTNEY
苹果	酸辣酱

苹果酸辣酱

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved with Lea & Perrins ' Sauce
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[ˌtuː'tuː] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ʌv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .
2 tablespoonfuls of Lea & Perrins ' Sauce .
2 汤匙 的 莉亚 & 佩林斯 - 酱 .

汤匙 Lea & Perrins 酱。

- [tɑːrt] ['æplz] .
12 tart apples .
- 酸 苹果 .

12个酸苹果。

[wʌn] ['ʌnjən] .
1 onion .
1 洋葱 .

1 个洋葱。

[ˌtuː'tuː] [griːn] ['pepərz] .
2 green peppers .
2 绿色的 辣椒 .

2个青椒。

[wʌn] [red] ['pepər] .
1 red pepper .
1 红色的 胡椒 .

1 个红辣椒。

[ˌtuː'tuː] ['kʌpˌfʊlz] [ʌv; əv] [swiːt] ['vɪnɪgər] .
2 cupfuls of sweet vinegar .
2 杯 的 甜的 醋 .

2 杯甜醋。

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['kʌpfʊl] [ʌv; əv] [tɑːrt] ['kɜːrənt] ['dʒeli] .
1 / 2 cupful of tart currant jelly .
1 / 2 一杯 的 酸 黑醋栗 果冻 .

半杯酸甜的红醋栗果冻。

[fɔːr] ['lɛmənz] .
4 lemons .
4 柠檬 .

4个柠檬。

[ˌtuː'tuː] ['kʌpˌfʊlz] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] .
2 cupfuls of sugar .
2 杯 的 糖 .

2 杯糖。

[wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [sɔːlt] .
1 tablespoonful of salt .
1 一汤匙 的 盐 .

1汤匙盐。

[wʌn] ['kʌpfʊl] [ʌv; əv] [graʊnd] ['reɪzɪnz] .
1 cupful of ground raisins .
1 一杯 的 地面 葡萄干 .

1 杯磨碎的葡萄干。

[skɪn] [ænd; ənd] [kʌt] [ðə; ði] ['æplz] [faɪn] .
Skin and cut the apples fine .
皮肤 和 切 这 苹果 美好的 .

苹果去皮切成细丁。

[piːl] [ænd; ənd] [kʌt] [ðə; ði] ['ʌnjən] ; [rɪ'muːv] [siːdz] [ænd; ənd] [pʌlp] [frʌm; frəm] [ðə; ði] ['pepərz] [ænd; ənd]
Peel 果皮 | **and** 和 | **cut** 切 | **the** 这 | **onion** 洋葱 | **;** ; | **remove** 消除 | **seeds** 种子 | **and** 和 | **pulp** 纸浆 | **from** 从 | **the** 这 | **peppers** 辣椒 | **and** 和
[tʃɑːp] [faɪn] .
chop 劈 | **fine** 美好的 | **.** .

将洋葱去皮切块；将辣椒去籽去瓤，切碎。

[pʊt] [ɔːl] [ðiːz] [ɪn'griːdiənts] ['ɪntuː][ə; eɪ] ['hevi] ['aɪərn]['ket(ə)l] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['dʒeli] , [ðə; ði][dʒuːs][ʌv; əv]
Put 放 | **all** 全部 | **these** 这些 | **ingredients** 原料 | **into** 进入 | **a** 一个 | **heavy** 重的 | **iron** 铁 | **kettle** 壶 | **,** , | **add** 添加 | **the** 这 | **jelly** 果冻 | **,** , | **the** 这 | **juice** 汁 | **of** 的
[ðə; ði] ['lɛmənz] ,
the 这 | **lemons** 柠檬 | **,** ,

把所有这些材料放入一个厚重的铁锅中，加入果冻和柠檬汁。

[ðə; ði] ['ʃʊgər] , [sɔːlt][ænd; ənd] ['vɪnɪgər] [ænd; ənd] ['sɪmər] ['sloʊli] [fɔːr; fər][wʌn]['aʊər] .
the 这 | **sugar** 糖 | **,** , | **salt** 盐 | **and** 和 | **vinegar** 醋 | **and** 和 | **simmer** 煨 | **slowly** 缓慢地 | **for** 为了 | **one** 一 | **hour** 小时 | **.** .

加入糖、盐和醋，小火慢炖一小时。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['reɪzɪnz][læst] .
Add 添加 | **the** 这 | **raisins** 葡萄干 | **last** 最后的 | **.** .

最后加入葡萄干。

[kʊk] [æn; ən]['aʊər][lɔːŋgər] , ['stɜːrɪŋ] [tuː; tə] [prɪ'vent] ['stɪkɪŋ] .
Cook 厨师 | **an** 一个 | **hour** 小时 | **longer** 更长 | **,** , | **stirring** 搅拌 | **to** 到 | **prevent** 防止 | **sticking** 粘性 | **.** .

再煮一个小时，期间要不断搅拌以防粘锅。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .
Then 然后 | **add** 添加 | **the** 这 | **Lea** 莉亚 | **&** & | **Perrins** 佩林斯 | **'** - | **Sauce** 酱 | **.** .

然后加入李派林酱。

[pɔːr] ['ɪntuː]['sterəlaɪzd][paɪnt][ɔːr][kwɔːrt][prə'zɝːvɪŋ, prɪ'zɝːvɪŋ, priː'zɝːvɪŋ]['dʒɑːrz] , [siːl] , ['leɪb(ə)l][ænd; ənd]
Pour 倒 | **into** 进入 | **sterilized** 已灭菌 | **pint** 品脱 | **or** 或者 | **quart** 夸脱 | **preserving** 保存 | **jars** 罐子 | **,** , | **seal** 海豹 | **,** , | **label** 标签 | **and** 和
[stɔːr] [wɪð; wɪθ][jʊr; jər] ['ʌðər] [prɪ'zɜːrv] .
store 店铺 | **with** 和 | **your** 你的 | **other** 其他 | **preserves** 果酱 | **.** .

倒入已消毒的品脱或夸脱密封罐中，密封，贴上标签，并与其他腌制食品一起存放。

[red] ['pepər] ['relɪʃ]
RED 红色的 | **PEPPER** 胡椒 | **RELISH** 尽情享用

红辣椒酱

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved 改进 | **with** 和 | **Lea** 莉亚 | **&** & | **Perrins** 佩林斯 | **'** - | **Sauce** 酱

用李派林酱汁改良

[ˌtuː'tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .
2 2 | **tablespoonfuls** 汤匙 | **of** 的 | **Lea** 莉亚 | **&** & | **Perrins** 佩林斯 | **'** - | **Sauce** 酱 | **.** .

汤匙 Lea & Perrins 酱。

[fɔːr] [kwɔːts] [ʌv; əv] [red] ['pepərz] .
4 4 | **quarts** 夸脱 | **of** 的 | **red** 红色的 | **peppers** 辣椒 | **.** .

4夸脱红辣椒。

[ˌtuːˈtuː] [griːn] [ˈpepərz] .
2 **green** **peppers** **.**
2 绿色的 辣椒 .

2个青椒。

[fɔːr] [paʊndz] [ʌv; əv] [braʊn] [ˈʃʊgər] .
4 **pounds** **of** **brown** **sugar** **.**
4 磅 的 棕色的 糖 .

4磅红糖。

[wʌn] [ˈtispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] .
1 **teaspoonful** **of** **salt** **.**
1 一茶匙 的 盐 .

1茶匙盐。

[wʌn][kwɔːrt][ʌv; əv] [ˈvɪnɪgər] .
1 **quart** **of** **vinegar** **.**
1 夸脱 的 醋 .

1夸脱醋。

[rɪˈmuːv] [siːdz] [ænd; ənd] [pʌlp] [frʌm; frəm] [ˈpepərz] [ænd; ənd] [kʌt] [ˈɪntuː] [lɔːŋ] , [θɪn] [strɪps] [wɪð; wɪθ]
Remove **seeds** **and** **pulp** **from** **peppers** **and** **cut** **into** **long** **,** **thin** **strips** **with**
消除 种子 和 纸浆 从 辣椒 和 切 进入 长的 , 薄的 条状物 和
[ˈsɪzərz] .
scissors **.**
剪刀 .

去除辣椒的籽和瓤，用剪刀剪成长条状。

[ˈkʌvər] [wɪð; wɪθ] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtər] , [ænd; ənd] [ˈsɪmər] , [bʌt; bət][duː][nɑːt][bɔɪl] , [fɔːr; fər][ten] [ˈmɪnɪts] .
Cover **with** **boiling** **water** **,** **and** **simmer** **,** **but** **do** **not** **boil** **,** **for** **ten** **minutes** **.**
覆盖 和 沸腾 水 , 和 煨 , 但 做 不是 熬 , 为了 十 分钟 .

用沸水盖过食材，小火慢煮十分钟，但不要煮沸。

[dreɪn] [ænd; ənd] [plʌndʒ] [ˈɪntuː][aɪs][ˈwɔːtər] .
Drain **and** **plunge** **into** **ice** **water** **.**
流走 和 暴跌 进入 冰 水 .

沥干水分，然后浸入冰水中。

[rɪˈmuːv] .
Remove **.**
消除 .

消除。

[pæk] [ɪn][hɑːt][ˈsterəlaɪzd][ˈdʒɑːrz] .
Pack **in** **hot** **sterilized** **jars** **.**
盒 在 热的 已灭菌 罐子 .

装入高温消毒过的玻璃罐中。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði] [ˈʃʊgər] , [sɔːlt][ænd; ənd] [liː] & [ˈpɛrɪnz] - [sɔːs] [tuː; tə][ðə; ði] [ˈvɪnɪgər] .
Add **the** **sugar** **,** **salt** **and** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce** **to** **the** **vinegar** **.**
添加 这 糖 , 盐 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱 到 这 醋 .

将糖、盐和李派林刈汁加入醋中。

[bɔɪl] [ʌnˈtɪl] [ɔːl] [ɑːr; ər] [wel] [-]
Boil **until** **all** **are** **well** **[** **32** **]**
熬 直到 全部 是 出色地 [-]

煮至全熟[32]

[ˈblendɪd] [ænd; ənd] [pɔːr] [ˈoʊvər][ðə; ði] [ˈpepərz] .
blended **and** **pour** **over** **the** **peppers** **.**
混合 和 倒 超过 这 辣椒 .

将混合物倒在辣椒上。

[siːl] [ðə; ði]['dʒɑːrz] .
Seal **the** **jars** **.**
海豹 这 罐子 .

将罐子密封。

['leɪb(ə)l][ænd; ənd] [stɔːr] [ɪn][ə; eɪ] [kuːl] [pleɪs] .
Label **and** **store** **in** **a** **cool** **place** **.**
标签 和 店铺 在 一个 凉爽的 地方 .

贴上标签，存放在阴凉处。

[tʃaʊ] - [tʃaʊ]
CHOW **-** **CHOW**
饭 - 饭

松松

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]
Improved **with** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce**
改进 和 莉亚 & 佩林斯 - 酱

用李派林酱汁改良

[fɔːr] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .
4 **tablespoonfuls** **of** **Lea** **&** **Perrins** **'** **Sauce** **.**
4 汤匙 的 莉亚 & 佩林斯 - 酱 .

汤匙 Lea & Perrins 酱。

[ˌtuː'tuː]['kʌpˌfʊlz] [griːn] [tə'meɪtoʊz] .
2 **cupfuls** **green** **tomatoes** **.**
2 杯 绿色的 西红柿 .

2 杯青番茄。

[fɔːr]['kʌpˌfʊlz]['taɪni] [griːn] ['kjuːkʌmbərz] .
4 **cupfuls** **tiny** **green** **cucumbers** **.**
4 杯 微小的 绿色的 黄瓜 .

4 杯小青黄瓜。

[sɪks]['kʌpˌfʊlz] [waɪt] ['bʌt(ə)n] ['ʌnjənz] .
6 **cupfuls** **white** **button** **onions** **.**
6 杯 白色的 按钮 洋葱 .

6 杯白洋葱。

[wʌn] [hed] ['kæbɪdʒ] .
1 **head** **cabbage** **.**
1 头 卷心菜 .

1个卷心菜。

[ˌtuː'tuː] ['hedz] ['kɑːliflaʊər] .
2 **heads** **cauliflower** **.**
2 头部 菜花 .

2个花椰菜。

[ˌtuː'tuː] [stɔːks] ['seləri] .
2 **stalks** **celery** **.**
2 茎 芹菜 .

2根芹菜。

[ˌtuː'tuː] [red] ['pepərz] .
2 **red** **peppers** **.**
2 红色的 辣椒 .

2个红辣椒。

[ˌtuː'tuː] [griːn] ['pepərz] .
2 **green** **peppers** **.**
2 绿色的 辣椒 .

2个青椒。

[eɪt] ['kʌpˌfʊlz] ['vɪnɪgər] .

8	**cupfuls**	**vinegar**	**.**
8	杯	醋	.

8 杯醋。

[ˌtuː'tuː] ['kʌpˌfʊlz] [braʊn] ['ʃʊgər] .

2	**cupfuls**	**brown**	**sugar**	**.**
2	杯	棕色的	糖	.

2 杯红糖。

[wʌn] ['kʌpfʊl] ['flaʊər] .

1	**cupful**	**flour**	**.**
1	一杯	面粉	.

1 杯面粉。

[sɪks] ['teɪblˌspuːnfʊl] ['mʌstərd] .

6	**tablespoonfuls**	**mustard**	**.**
6	汤匙	芥末	.

6汤匙芥末。

[wʌn] ['tispʊnˌfʊl] ['kɜːri] ['paʊdər] .

1	**teaspoonful**	**curry**	**powder**	**.**
1	一茶匙	咖喱	粉末	.

1茶匙咖喱粉。

[kʌt] [tə'meɪtoʊz] ['ɪntuː] ['kwɔːrtərz] ; [kʌt] ['kjuːkʌmbərz] ['ɪntuː] [smɔːl] ['piːsɪz] ; [kʌt] ['kæbɪdʒ] , [bʌt; bət] [duː] [nɑːt] [tʃɑːp] [ˌaɪ 'tiː] [faɪn] ;

Cut	**tomatoes**	**into**	**quarters**	**;**	**cut**	**cucumbers**	**into**	**small**	**pieces**	**;**	**cut**	**cabbage**	**,**	**but**	**do**	**not**	**chop**	**it**	**fine**	**;**
切	西红柿	进入	四分之一	;	切	黄瓜	进入	小的	件	;	切	卷心菜	,	但	做	不是	劈	它	美好的	;

将西红柿切成四瓣；将黄瓜切成小块；将卷心菜切丁，但不要切得太碎；

['seprət] ['kɑːliflaʊər] [hed] ['ɪntuː] [smɔːl] ; [kʌt] ['ʌnjənz] ; ['ɔːlsoʊ] [kʌt] ['pepərz] [ænd; ənd] ['selərɪ] ['ɪntuː] [smɔːl] [strɪps] .

separate	**cauliflower**	**head**	**into**	**small**	**flowerettes**	**;**	**cut**	**onions**	**;**	**also**	**cut**	**peppers**	**and**	**celery**	**into**	**small**	**strips**	**.**
分离	菜花	头	进入	小的	小花	;	切	洋葱	;	还	切	辣椒	和	芹菜	进入	小的	条状物	.

将花椰菜分成小朵；切洋葱；将辣椒和芹菜切成细条。

[soʊk] [ðɪs] ['vedʒtəb(ə)l] [tʃaʊ] [ɪn] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['wɔːtər] [tuː; tə] ['kʌvər] ['oʊvər] - [naɪt] .

Soak	**this**	**vegetable**	**chow**	**in**	**salt**	**and**	**water**	**to**	**cover**	**over**	**-**	**night**	**.**
浸泡	这	蔬菜	饭	在	盐	和	水	到	覆盖	超过	-	夜晚	.

将这些蔬菜浸泡在盐水中，浸泡过夜。

[ɪn] [ðə; ði] ['mɔːrnɪŋ] [brɪŋ] [ðem; ðəm] [tuː; tə] [ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] [ɪn] [ðə; ði] [seɪm] [braɪn] [ænd; ənd] [dreɪn] .

In	**the**	**morning**	**bring**	**them**	**to**	**the**	**boiling**	**point**	**in**	**the**	**same**	**brine**	**and**	**drain**	**.**
在	这	早晨	带来	他们	到	这	沸腾	观点	在	这	相同的	盐水	和	流走	.

早上将它们在同样的盐水中煮沸，然后沥干水分。

[mɪks] [ðə; ði] ['mʌstərd] [ænd; ənd] ['flaʊər] [ɪn] [ə; eɪ] [lɑːrdʒ] ['ket(ə)l] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [ɪ'nʌf] ['vɪnɪgər] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [smuːð] [peɪst] .

Mix	**the**	**mustard**	**and**	**flour**	**in**	**a**	**large**	**kettle**	**and**	**add**	**enough**	**vinegar**	**to**	**make**	**a**	**smooth**	**paste**	**.**
混合	这	芥末	和	面粉	在	一个	大的	壶	和	添加	足够的	醋	到	制作	一个	光滑的	粘贴	.

在一个大锅里混合芥末和面粉，加入足够的醋，搅拌成光滑的糊状。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['kɜːri] ['paʊdər] , [braʊn] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [ðə; ði] [rest] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['vɪnɪgər] .

Add	**the**	**curry**	**powder**	**,**	**brown**	**sugar**	**and**	**the**	**rest**	**of**	**the**	**vinegar**	**.**
添加	这	咖喱	粉末	,	棕色的	糖	和	这	休息	的	这	醋	.

加入咖喱粉、红糖和剩余的醋。

[hiːt] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] ['mɪkstʃər] [ɪz] [θɪk] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [dreɪnd] ['vedʒtəb(ə)l] [tʃaʊ] .

Heat	**until**	**the**	**mixture**	**is**	**thick**	**and**	**add**	**the**	**drained**	**vegetable**	**chow**	**.**
热	直到	这	混合物	是	厚的	和	添加	这	排水	蔬菜	饭	.

加热至混合物变稠，然后加入沥干水分的蔬菜碎。

[kʊk] [fɔːr; fər] [faɪv] ['mɪnɪts] .

Cook	**for**	**five**	**minutes**	**.**
厨师	为了	五	分钟	.

煮五分钟。

[ˌeɪ diː 'diː] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .

Add	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**	**.**
添加	莉亚	&	佩林斯	-	酱	.

加入李派林喻汁。

['kerfəli] [pæk] ['ɪntuː] ['sterəlaɪzd] ['dʒɑːrz] [ænd; ənd] [siːl] .

Carefully	**pack**	**into**	**sterilized**	**jars**	**and**	**seal**	**.**
小心	盒	进入	已灭菌	罐子	和	海豹	.

小心装入已消毒的罐子中并密封。

['mʌstərd] ['relɪʃ]

MUSTARD	**RELISH**
芥末	尽情享用

芥末酱

[ɪm'pruːvd] [wɪð; wɪθ] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs]

Improved	**with**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**
改进	和	莉亚	&	佩林斯	-	酱

用李派林酱汁改良

[ˌtuː'tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .

2	**tablespoonfuls**	**of**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**	**.**
2	汤匙	的	莉亚	&	佩林斯	-	酱	.

汤匙 Lea & Perrins 酱。

[wʌn] [paɪnt] ['kjuːkʌmbərz] .

1	**pint**	**cucumbers**	**.**
1	品脱	黄瓜	.

1品脱黄瓜。

[wʌn] [paɪnt] ['ʌnjənz] .

1	**pint**	**onions**	**.**
1	品脱	洋葱	.

1 品脱洋葱。

[wʌn] ['kʌpfʊl] [strɪŋ] [biːnz] .

1	**cupful**	**string**	**beans**	**.**
1	一杯	细绳	豆子	.

1 杯四季豆。

[θriː] [griːn] ['pepərz] .

3	**green**	**peppers**	**.**
3	绿色的	辣椒	.

3个青椒。

[θriː] [red] ['pepərz] .

3	**red**	**peppers**	**.**
3	红色的	辣椒	.

3个红辣椒。

[wʌn] [paɪnt] [tə'meɪtoʊz] .

1	**pint**	**tomatoes**	**.**
1	品脱	西红柿	.

1 品脱西红柿。

['dresɪŋ] .
Dressing **.**
敷料 .

敷料。

[ˌtuːˈtuː]['kʌpˌfʊlz] ['vɪnɪgər] .
2 **cupfuls** **vinegar** **.**
2 杯 醋 .

2 杯醋。

[fɔːr] ['teɪblˌspuːnfʊl] ['flaʊər] .
4 **tablespoonfuls** **flour** **.**
4 汤匙 面粉 .

4汤匙面粉。

[wʌn] ['kʌpfʊl] ['ʃʊgər] .
1 **cupful** **sugar** **.**
1 一杯 糖 .

1 杯糖。

[θriː] ['teɪblˌspuːnfʊl] ['mʌstərd] .
3 **tablespoonfuls** **mustard** **.**
3 汤匙 芥末 .

3汤匙芥末。

[wʌn] / [ˌtuːˈtuː] ['teblspʊnˌfʊl] ['tɜːrmərɪk] .
1 **/** **2** **tablespoonful** **turmeric** **.**
1 / 2 一汤匙 姜黄 .

半汤匙姜黄粉。

[kʌt] [ðə; ði]['vedʒtəb(ə)lz] [bɪ'fɔːr] ['meʒərɪŋ] , [hæv] [ðə; ði][tə'meɪtoʊz] , [kʌt]['kjuːkʌmbərz]['ɪntuː]['slaɪsɪz] ,
Cut **the** **vegetables** **before** **measuring** **,** **halve** **the** **tomatoes** **,** **cut** **cucumbers** **into** **slices** **,**
切 这 蔬菜 前 测量 , 一半 这 西红柿 , 切 黄瓜 进入 切片 ,

先把蔬菜切好再量，西红柿对半切开，黄瓜切片。

[strɪŋ] [biːnz] [ɪn][hæf][ænd; ənd] [tʃɑːp] ['pepərz] ['æftər] [rɪ'muːvɪŋ] [siːdz] [ænd; ənd] [pʌlp] .
string **beans** **in** **half** **and** **chop** **peppers** **after** **removing** **seeds** **and** **pulp** **.**
细绳 豆子 在 一半 和 劈 辣椒 后 移除 种子 和 纸浆 .

四季豆切成两半，辣椒去籽去瓤后切碎。

[soʊk] [ðə; ði]['vedʒtəb(ə)lz][ɪn][ə; eɪ] [braɪn] [ʌv; əv][sɔːlt][ænd; ənd]['wɔːtər]['oʊvər] - [naɪt] ,
Soak **the** **vegetables** **in** **a** **brine** **of** **salt** **and** **water** **over** **-** **night** **,**
浸泡 这 蔬菜 在 一个 盐水 的 盐 和 水 超过 - 夜晚 ,

将蔬菜浸泡在盐水中过夜。

[dreɪn] [ænd; ənd][stænd][ɪn] [klɪr] ['wɔːtər][fɔːr; fər] [tuː] ['aʊərz] .
drain **and** **stand** **in** **clear** **water** **for** **two** **hours** **.**
流走 和 站立 在 清除 水 为了 二 小时 .

沥干水分，浸泡在清水中两个小时。

[dreɪn] [ænd; ənd][skɔːld][ɪn][wʌn] - [hæf][ʌv; əv][ðə; ði]['kwɑːntəti][ʌv; əv] ['vɪnɪgər] [juːst] [ɪn][ðə; ði] ['dresɪŋ]
Drain **and** **scald** **in** **one** **-** **half** **of** **the** **quantity** **of** **vinegar** **used** **in** **the** **dressing**
流走 和 烫伤 在 一 - 一半 的 这 数量 的 醋 用过的 在 这 敷料
[ænd; ənd][ðə; ði] [seɪm] [ə'maʊnt] [ʌv; əv]['wɔːtər] .
and **the** **same** **amount** **of** **water** **.**
和 这 相同的 数量 的 水 .

沥干水分，然后用调味汁中所用醋的一半量和等量的水进行烫煮。

[tuː; tə] [meɪk] [ðə; ði] ['dresɪŋ] , [mɪks][ðə; ði] ['mʌstərd] , ['tɜːrmərɪk] , ['flaʊər][ænd; ənd] ['ʃʊgər] [tə'geðər] .
To **make** **the** **dressing** **,** **mix** **the** **mustard** **,** **turmeric** **,** **flour** **and** **sugar** **together** **.**
到 制作 这 敷料 , 混合 这 芥末 , 姜黄 , 面粉 和 糖 一起 .

制作酱汁时，将芥末、姜黄、面粉和糖混合在一起。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði] ['vɪnɪgər] ['sloʊli] , ['stɜːrɪŋ] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [smuːð] [peɪst] .

Add	**the**	**vinegar**	**slowly**	**,**	**stirring**	**to**	**make**	**a**	**smooth**	**paste**	**.**
添加	这	醋	缓慢地	,	搅拌	到	制作	一个	光滑的	粘贴	.

慢慢加入醋，搅拌成光滑的糊状。

[kʊk] ['oʊvər][hɑːt]['wɔːtər] , ['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] [ʌn'tɪl][ðə; ði]['mɪkstʃər] ['θɪkənz] .

Cook	**over**	**hot**	**water**	**,**	**stirring**	**constantly**	**until**	**the**	**mixture**	**thickens**	**.**
厨师	超过	热的	水	,	搅拌	不断地	直到	这	混合物	增厚	.

隔水加热，不断搅拌，直到混合物变稠。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði] [liː] & ['pɛrɪnz] - [sɔːs] .

Add	**the**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**Sauce**	**.**
添加	这	莉亚	&	佩林斯	-	酱	.

加入李派林唸汁。

[dreɪn] [ðə; ði]['vedʒtəb(ə)lz][ænd; ənd] [pɔːr] [ðə; ði] ['mʌstərd] ['dresɪŋ] ['oʊvər][ðem; ðəm] [waɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][hɑːt]

Drain	**the**	**vegetables**	**and**	**pour**	**the**	**mustard**	**dressing**	**over**	**them**	**while**	**it**	**is**	**hot**
流走	这	蔬菜	和	倒	这	芥末	敷料	超过	他们	尽管	它	是	热的

.

:

.

将蔬菜沥干水分，趁热淋上芥末酱汁。

[mɪks] [wel] [ænd; ənd] [pæk] [ɪn]['sterəlaɪzd]['dʒɑːrz] .

Mix	**well**	**and**	**pack**	**in**	**sterilized**	**jars**	**.**
混合	出色地	和	盒	在	已灭菌	罐子	.

充分混合后装入已消毒的罐子中。

[siːl] , [bʌt; bət][nɑːt] [tuː] ['taɪtli] , [ænd; ənd] ['sɪmər] [ɪn][hɑːt]['wɔːtər][fɔːr; fər] ['twenti] ['mɪnɪts] .

Seal	**,**	**but**	**not**	**too**	**tightly**	**,**	**and**	**simmer**	**in**	**hot**	**water**	**for**	**twenty**	**minutes**	**.**
海豹	,	但	不是	也	紧紧	,	和	煨	在	热的	水	为了	二十	分钟	.

密封，但不要密封太紧，然后在热水中煮20分钟。

[rɪ'muːv] , ['taɪt(ə)n] [dʒɑːr][lɪdz][ænd; ənd]['leɪb(ə)l] .

Remove	**,**	**tighten**	**jar**	**lids**	**and**	**label**	**.**
消除	,	拧紧	罐	盖子	和	标签	.

取下罐子，拧紧盖子并贴上标签。

[rɪ'membər] : — [liː] & ['pɛrɪnz] - [ɪz][ðə; ði]['oʊnli][ə'rɪdʒən(ə)l] ['wustəʃiə] [sɔːs] .

REMEMBER	**:**	**—**	**Lea**	**&**	**Perrins**	**'**	**is**	**the**	**Only**	**Original**	**Worcestershire**	**Sauce**	**.**
记住	:	—	莉亚	&	佩林斯	-	是	这	仅有的	原来的	伍斯特郡	酱	.

记住：——李派林是唯一正宗的伍斯特沙司。

[nʌn] [ʌv; əv][ðə; ði][soʊ] - [kɔːld] " - " [kæn; kən][biː; bi] [juːst] [ɪn] [ðiːz] ['resəpɪz][wɪð; wɪθ]

None	**of**	**the**	**so**	**-**	**called**	**"**	**Worcestershires**	**"**	**can**	**be**	**used**	**in**	**these**	**recipes**	**with**
没有任何	的	这	所以	-	称为	"	-	"	能	是	用过的	在	这些	食谱	和

[gʊd] [rɪ'zʌlts] . [-]

good	**results**	**.**	**[**	**33**	**]**
好的	结果	.	[	-	]

所谓"伍斯特郡酱"都不能用于这些食谱，否则会造成不良后果。[33]

['telɪfoʊn] [də'rektəri]

Telephone	**Directory**
电话	目录

电话簿

[fɪl] [ɪn] [ə'dres] [ænd; ənd] [foʊn] [noʊ] . [ʌv; əv][ðə; ði] ['nɪrəst]

Fill	**in**	**Address**	**and**	**Phone**	**No**	**.**	**of**	**the**	**nearest**
充满	在	地址	和	电话	不	.	的	这	最近的

请填写最近的地址和电话号码

['steɪʃ(ə)n][noʊ] .
Station No .
车站 不 .

车站编号

[fɪ'zɪʃ(ə)n]
Physician
医生

医生

['drʌgɪst]
Druggist
药剂师

药剂师

['hɑːspɪt(ə)l]
Hospital
医院

医院

[pə'liːs] ['steɪʃ(ə)n]
Police Station
警察 车站

警察局

['faɪər] [dɪ'pɑːrtmənt]
Fire Department
火 部门

消防部门

['groʊsər]
Grocer
杂货商

杂货商

['bʊtʃər]
Butcher
屠夫

屠夫

['beɪkər]
Baker
贝克

贝克

[fɔːr; fər] [ə'dɪʃən(ə)l] ['kɑːpiz] [ʌv; əv] [ðɪs] [bʊk] , [raɪt]
For additional copies of this book , write
为了 额外的 副本 的 这 书 , 写

如需更多本书副本，请写信

[liː] & ['pɛrɪnz]
Lea & Perrins
莉亚 & 佩林斯

李派林

- [west] [striːt] , [nuː] [jɔːk] , [en] . [waɪ] .
241 WEST STREET , NEW YORK , N . Y .
- 西方 街道 , 新的 约克 , N . 是 .

纽约州纽约市西街241号

[ˌmɑːnt'klɛr] , [en] . [dʒeɪ] . — [ðə; ði] [gloʊb] [pres] , [ɪŋk] .
Montclair , N . J . — The Globe Press , Inc .
蒙特克莱尔 , N . J . — 这 地球 按 , 公司 .

新泽西州蒙特克莱尔——环球出版社

[nuː]	[jɔːk]	,	[en]	.	[waɪ]	.	[	-	]
New	**York**	**,**	**N**	**.**	**Y**	**.**	**[**	**34**	**]**
新的	约克	,	N	.	是	.	[	-	]

纽约州纽约市[34]

[-]	[noʊts]	:
Transcriber's	**Notes**	**:**
转录员的	笔记	:

转录者注释:

['prɪntɝz, 'prɪnɝz]	['erərz]	[hæv; həv]	[bɪn]	['saɪləntli]	[kə'rektɪd]	.
Printer's	**errors**	**have**	**been**	**silently**	**corrected**	**.**
打印机的	错误	有	到过	默默	已更正	.

打印机错误已自动更正。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神